



## Standard Course

全5品

¥ 10,000- (税込 ¥11,000-)

Amuse

アミューズ

Seafood

豊洲直送シーフードの盛り合わせ

Pasta

黒毛和牛のラグー パッパルデッレ

Main

下記より1品お選びください

Fish

季節の鮮魚の料理

Meat

牛頬肉の赤ワイン煮込み

Meat

A4 黒毛和牛ヒレ肉のグリル  
+¥3,800- (税込 ¥4,180-)

Dessert

パティシエ特製デザート

Cafe

食後のお飲み物



## Tasting Course

全7品

¥ 13,000- (税込 ¥14,300-)

Amuse

アミューズ

Seafood

旬の魚介のおすすめの1品

Seasonal

生ハム巻いたホワイトアスパラガス  
ポーチドエッグ 焦がしバターの香り

Pasta1

ペコリーノチーズ カッペレティ

Pasta2

富山県産の蜚鳥賊  
ポモドーロ スパゲッティ

Main

下記より1品お選びください

Fish

季節の鮮魚の料理

Meat

牛頬肉の赤ワイン煮込み

Lamp

ニュージーランド産子羊背肉のロースト カッチャトーラ仕立て  
+¥2,200- (税込 ¥2,420-)

Meat

イタリア産 ファッソーネ牛 香草ロースト  
+¥3,000- (税込 ¥3,300-)

Meat

A4 黒毛和牛ヒレ肉のグリル  
+¥3,300- (税込 ¥3,630-)

Dessert

パティシエ特製デザート

Cafe

食後のお飲み物とお菓子



## Chef Course

全8品

¥ 18,000- (税込 ¥19,800-)

Amuse

アミューズ

Seasonal

旬のおすすめの1品

Seafood

燻製した黒マグロとアボカド  
温玉仕立て カラスミ添え

Risotto

帆立貝と空豆のリゾット

Fish

季節の鮮魚の料理

Main

下記より1品お選びください

Meat

イタリア産 ファッソーネ牛 香草ロースト

Meat

A4 黒毛和牛ヒレ肉 シャトーブリアン  
+¥1,800- (税込 ¥1,980-)

SHIME

下記より1品お選びください  
(お好きな量をお選び頂けます)

春野菜のペペロンチーノ スパゲッティーニ

黒毛和牛のラグー スパゲッティ

グアンチャーレとアメーラトマトのアマトリチャーナ

Dessert

パティシエ特製デザート

Cafe

食後のお飲み物とお菓子

●上記に別途サービス料 (10%) を加算させていただきます。