

- Dinner Course -

- Seasonal Course -

- 8,800yen -

(税込 9,680yen)

- Antipasto -

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョミスト

*Carpaccio Mist of Fresh Fish*

- Primo Piatto -

シェフお任せの前菜

*Chef Selected Appetizer*

- Pesce -

鮮魚のオーシャンスタイル

*Fresh Fish Ocean Style*

- Carne Choice -

霧島純粋豚のロースト

*Roasted "KIRISHIMA" Pork*

or

短角牛フィレ肉のグリル +¥1,500(税込¥1,650)

*Grilled Beef Fillet*

- Pasta -

本日のパスタ

*Pasta of the Day*

- Dolce -

本日のデザート

*Dessert of the Day*

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

*Coffee or Tea*

- OCEAN Course -

- 13,500yen -

(税込 14,850yen)

- Antipasto -

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョミスト

*Carpaccio Mist of Fresh Fish*

- Primo Piatto -

シェフお任せの前菜

*Chef Selected Appetizer*

- Antipasto Caldo -

蝦夷アワビのホットシーフードプレート

*Grilled abalone Hot Seafood Plate*

- Pesce -

カナダ産活オマール海老のグリル シンプルスタイル

*Grilled Lobster*

- Carne -

国産 厳選和牛サーロインのグリル

*Grilled Japanese Beef Sirloin*

- Pasta -

オーシャンカシータ特製生うにのクリームソースのリングイネ

*Linguine with Sea Urchin Cream Sauce*

パスタはお好みの量でお持ちします。

- Dolce -

パティシエからの贈り物

*Dessert of the Day*

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

*Coffee or Tea*