A5 黒毛和牛 赤身肉ステーキコース

A5-Top Grade Japanese Wagyu Steak Course

¥7,380-（税込）

別途サービス料 10%を頂戴いたします。
10% service charge will be charged separately

季節のカルパッチョ
自家製梅肉醤油

Seasonal Carpaccio with Homemade Plam Sauce

季節のポタージュ

Seasonal Potage

ホタテと本日のソース
季節の焼き野菜

Japanese Scallops Grilled Rare and Seasonal Grilled Vegetables
with Today's sause

A5 黒毛和牛 赤身肉のステーキ
黒コショウ、土佐醤油、フルールドセル

＊追加オーダー無料

A5-Grade Japanese Wagyu Steak
Black Pepper, Blended Soy Saouse, Fleur de Sel
Additional Steak Order Is Free

ご飯とお味噌汁

Steamed Rice and Miso Soup

本日のデザート
Today's Dessert

＊皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。
We ask that everyone order the same course menu for each table.
＊季節によりメニューが変更となる場合がございます。
Please note that the menu may charge seasonally.

A5 黒毛和牛
霜降肉と赤身肉のステーキコース

A5-Top grade Japanese Wagyu Marbled and Lean Steak Course

¥9,580-（税込）

別途サービス料 10%を頂戴いたします。
10% service charge will be charged separately

季節のカルパッチョ
自家製梅肉醤油

Seasonal Carpaccio with Homemade Plam Sauce

季節のポタージュ

Seasonal Potage

ホタテと本日のソース
季節の焼き野菜

Japanese Scallops Grilled Rare and Seasonal Grilled Vegetables
with Today's sause

A5 黒毛和牛スライスの蒸し焼き

Steamed A5-grade Japanese Wagyu

A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキ
黒コショウ、土佐醤油、フルールドセル
***追加オーダー無料**

A5-grade Japanese Wagyu Steak of Marbled and Lean Meats

Black Pepper, Blended Soy Saouse, Fleur de Sel

Additional Steak Order Is Free

ご飯とお味噌汁

Steamed Rice and Miso Soup

本日のデザート

Today's Dessert

＊皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。
We ask that everyone order the same course menu for each table.
＊季節によりメニューが変更となる場合がございます。
Please note that the menu may charge seasonally.

シャトーブリアンと
A5 黒毛和牛霜降り肉と赤身肉ステーキコース

Chateaubriand and

A5-Top grade Japanese Wagyu Marbled and Lean Steak Course

¥13,780-（税込）

別途サービス料 10%を頂戴いたします。
10% service charge will be charged separately

季節のカルパッチョ
自家製梅肉醤油

Seasonal Carpaccio with Homemade Plam Sauce

季節のポタージュ

Seasonal Potage

ホタテと本日のソース

季節の焼き野菜

Japanese Scallops Grilled Rare and Seasonal Grilled Vegetables
with Today's sause

A5 黒毛和牛スライスの蒸し焼き

Steamed A5-grade Japanese Wagyu

シャトーブリアンの鉄板焼き

Teppanyaki　：　Chateaubriand

黒コショウ、土佐醤油、フルールドセル

Black Pepper, Blended Soy Saouse, Fleur de Sel

A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキ

＊追加オーダー無料

A5-grade Japanese Wagyu Steak of Marbled and Lean Meats

Additional Steak Order Is Free

ご飯とお味噌汁

Steamed Rice and Miso Soup

本日のデザート

Today's Dessert

＊皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。
We ask that everyone order the same course menu for each table.
＊季節によりメニューが変更となる場合がございます。
Please note that the menu may charge seasonally.

ヴィーガンコース

Vegan Course

¥3,300- (税サ込) ALL Inclusive.

ファラフェルと新鮮サラダ

Falafel and Fresh salad

コーンスープ

Corn Soup

豆腐ボロネーゼパスタ

Tofu Bolognese Pasta

季節の焼き野菜と大豆ハンバーグ

Soy Patty with Seasonal Grilled Vegetables

ガトーショコラ

Chocolate Gateau