

ディナーコースメニュー

Dinner Course

■
本日のお口取り

Amuse

※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください



白桃の冷製スープ

Chilled White Peach Soup



愛知県産渥美うまみ豚ロースの冷製しゃぶしゃぶサラダ仕立て 員弁のビーツソース

Chilled Shabu-Shabu Salad with Atsumi Umami Pork Loin from Aichi Prefecture Served with Beet Sauce from Inabe



本日鮮魚のソテー ウリウリモーリオソース

Today's Sautéed Fresh Fish with Uri-Uri Molho sauce (Brazilian-style Vegetable Sauce made from Gourds)



① ブラックアングスビーフとパイナップルのグリル バーベキューソース

Grilled Black Angus Beef and Pineapple with BBQ Sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



パッションとココナッツのデザート ケムズア風

Passion Fruit and Coconut Dessert, Kem Dua style



パン

Bread

※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください

珈琲、紅茶

Coffee or tea

■
6,000

仕入状況により内容が変更される場合がございます。

表示価格には税金、サービス料が含まれております。 All prices are inclusive of tax and service charge.