



—— 開業5周年ディナーコース ——

5th Anniversary 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 チアシード添え

Chilled white peach soup with chia seed



愛知県幸田町 夢やまびこ豚ロースの冷製しゃぶしゃぶサラダ仕立て 員弁スカーレットソース

Cold pork shabu shabu salad from Aichi with beetroot and golden tomato sauce



本日鮮魚のソテー 瓜と昆布のサマーソース

Today's fish saute with oriental melon and kombu sauce



① カナダ産リブステーキのグリルと夏野菜 ゴールドラッシュソース

Grilled rib steak from Canada with "Gold rush" corn sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



パイナップルとココナッツのデザート

Pineapple and coconut dessert



パン、オリーブオイル

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.