

SEASONAL COURSE

★全てのコースにオープンベーカーリーで焼き上げた自家製パン、食後にはオリジナルブレンドコーヒー又は紅茶、ハーブティをご用意しております。
All courses include homemade bread and coffee, tea and herbal tea after meals

CARESS COURSE

— カレスコース —

¥6,500 PER PERSON

豊洲市場から届く、旬の魚介やお野菜、
ブランド豚を愉しむスタンダードコース

AMUSE

鰯のエクレア
Eclair of Iwashi Confit

APPETIZER

マグロのユッケ風
Yukke style of tuna

HOTAPPE

牛ラグーのアランチーニ
Beef ragout arancini

PASTA

本日のおすすめ
Today's Pasta

MAINDISH

本日のブランド豚 又は
Today's brand Pork

黒毛和牛ランプ肉
Japanese black beef rump steak
(+ 700 yen per person)

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce

WMAIN COURSE

— ダブルメインコース —

¥7,800 PER PERSON

季節野菜とお魚料理、
和牛を愉しむダブルメインコース

AMUSE

鰯のエクレア
Eclair of Iwashi Confit

APPETIZER

マグロのユッケ風
Yukke style of tuna

HOTAPPE

牛ラグーのアランチーニ
Beef ragout arancini

PASTA

本日のおすすめ
Today's Pasta

FISH

本日のお魚料理
Today's Fish

MAINDISH

黒毛和牛ランプ肉
Japanese black beef rump steak

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce

CHEF COURSE

— シェフコース —

¥8,500 PER PERSON

シェフが厳選した高級食材と
特選和牛を愉しむハイエンドコース

AMUSE

玉葱ジェラートのエクレア
Eclairs of onion gelato

APPETIZER

水晶文旦と飛魚
Crystal pomelo and flying fish

HOTAPPE

ラム肉の包み焼き
Wrapped lamb meat

PASTA

蛤と菜の花のマキアート
Macchiato with clams and rape blossoms

FISH

甘鯛の鱗焼き
Grilled tilefish scales

MAINDISH

山形県最上牛のロースト
Roasted Yamagata Mogami beef

DOLCE

パティシエールの気まぐれ
Today's whimsical dolce