

2026 年 7 月 1 日～

Marble Set

17:00～22:00 (20:00 LO)

お一人様 ¥8,800(税込) (2～10名様・2時間制・前日までの要予約)

Food

Fresh Tomato Bruschetta
フレッシュトマトのブルスケッタ

Fresh Green Salad
House-Made Walnut Dressing
フレッシュグリーンサラダ
自家製クルミドレッシング

Grilled Australian Rib Loin Various
Herbs and Butter Sauce
オーストラリア産リブロースのグリエ
数種類のハーブとバターのソース

Drink Free Flow

キリン一番搾り 白ワイン 赤ワイン グレンモーレンジィ
ジン ウォッカ テキーラ ラム
カンパリ カシス ピーチ アプリコット アマレット

キリン GREEN'S FREE
オレンジ グレープフルーツウーロン茶 ジンジャエール コーラ
トニックウォーター 他ノンアルコールカクテル数種

Appetizer

Basil Flavored Fresh Tomato Bruschetta
バジル香るフレッシュトマトのブルスケッタ

Marinated Shrimp Shallot Sauce
小海老のマリネ エシヤロットソース

Baby Scallop and Avocado Salad
ベビーホタテとアボカドのサラダ仕立て

Today's Assorted Appetizers
本日の前菜盛合せ

Today's Fish Carpaccio
本日の魚のカルパッチョ

French Fries
ポテトフライ

Salad

Classic Caesar Salad with Romaine Lettuce
ロメインレタスのクラシック シーザーサラダ

Smoked Salmon Salad
スモークサーモンサラダ

Bagna Cauda
バーニャカウダ

Main Dish

Chorizo
チョリソー

Today's Fish
本日の魚料理

Grilled Australian Rib Loin Various with Herbs and Butter Sauce
オーストラリア産リブロースのグリエ 数種類のハーブとバターのソース

Cheese

Bloomy Rind or Blue or Semi-hard
ホワイト or ブルー or セミハード

3 Kinds of Assorted Cheese with Honey and Walnut Bread
チーズ三種盛り合わせ ハチミツとクルミパン

Ham

Salami
サラミ

Assorted 3 kinds of Cold Meat
冷製肉三種盛り

Meal

Porcini Mushroom Ravioli
ボルチーニ茸のラビオリ

Premium Beef Fillet Steak Sandwich
プレミアム ビーフフィレステーキサンドウィッチ

Spicy Keema Curry Rice
スパイシー キーマカレーライス

Other

Tomato Salsa with Tortilla Chips or Olives
トマトサルサ&トルディアチップス or オリーブ

Garlic Toast
ガーリックトースト

Dessert

Today's Dessert
本日のデザート

お米は全て国産米を使用しております
表示価格は税込です
別途、サービス料10%を頂戴します