

単品

A・LA・CARTE

和牛もも肉炭火焼(200g～) WAGYU Rump	¥7,000
和牛ロース肉炭火焼(200g～) WAGYU Sirloin	¥8,600
和牛フィレ肉炭火焼(200g～) WAGYU Tenderloin	¥14,500
銘柄鶏ハーフ炭火焼 Chicken half	¥3,400
骨付き豚ロース炭火焼 pork with bone	¥3,400
ブルターニュ産オマールエビのローストハーフ SUMIBIYAKI Lobster 1/2	¥9,100
トリッパの煮込み Tripper	¥2,300
レギュームエチュベ Simmerd Vegetable in Greece style	¥2,400
ヴィシソワーズのアイスクリームキャビア添え Vichyssoise Ice cream with Caviar	¥2,400
シェフ特製牛ほほ肉カレー Beef curry	¥2,400

※本日のシェフおすすめ料理は近くのスタッフまで※

単品

A・LA・CARTE

グリーンサラダ Green Salad	¥1,850
野菜のスティック Vegetable stick	¥1,850
自家製生ハム Hotel made Ham	¥2,450
シェフ特製田舎風パテ Country Style Meat Pâté	¥1,600
ジャガイモのグラタン Potato Gratin	¥1,250
ゴールドビーフのサンドイッチ Gold Beef SandWich	¥3,400
ピッツア Pizza	¥2,300
キッシュ Quiche	¥2,300
フランス産セヴルーガ・キャビア Sevruga caviar	¥11,500
フライドポテト Fried potato	¥1,250
熟成チーズの盛り合わせ Assorted cheese	¥2,500

～本日のデザートより～ ※スタッフへお声掛け下さい。

1品 : ¥600

4品 : ¥1,800

全品 : ¥3,000

※上記の料金にはサービス料、消費税が含まれております。
※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご相談ください。