

～Menu Soirée～

17:30～21:00(要予約) Reservation Required

アミューズ

Amuse-Bouche

前菜

Appetizer

※ご希望の方には小豆島長期熟成生ハム(+¥2000)のご用意もございます
Optional Shōdoshima Long-Aged Cured Ham available for an additional ¥2,000

スープ

Soup

魚料理

Fish

メイン料理 オリーブ牛

Main Dish Olive Wagyu

※ +¥2,000 (税・サービス料込み) に変更可能です
Upgrade to Rossini-Style for an additional ¥2,000 (tax and service charge included)

※ご希望の方にはフロマージュ(+¥1200～)のご用意もございます

Optional Cheese available for an additional ¥1,200～

デザート

Dessert

食後のプティフルとコーヒーまたは紅茶

Petit Fours with Coffee or Tea

¥15,000 (税・サービス料込み)

¥15,000 (tax and service charge included)

～Menu Concerto～

17:30～21:00(要予約) Reservation Required

アミューズ

Amuse-Bouche

キャビアの前菜

Cold Starter with Caviar

※ご希望の方には小豆島長期熟成生ハム(+¥2000)のご用意もございます
Optional Shōdoshima Long-Aged Cured Ham available for an additional ¥2,000

温前菜

Warm Starter

魚料理

Fish

メイン料理 オリーブ牛フィレ肉

Olive-fed Wagyu Beef Tenderloin

※オリーブ牛ロッシーニスタイル (+¥2,000) に変更可能です
Upgrade to Rossini-Style for an additional ¥2,000 (tax and service charge included)

※ご希望の方にはフロマージュ(+¥1200～)のご用意もございます

Optional Cheese available for an additional ¥1,200～

デザート

Dessert

食後のプティフルとコーヒーまたは紅茶

Petit Fours with Coffee or Tea

¥20,000 (税・サービス料込み)

¥15,000 (tax and service charge included)