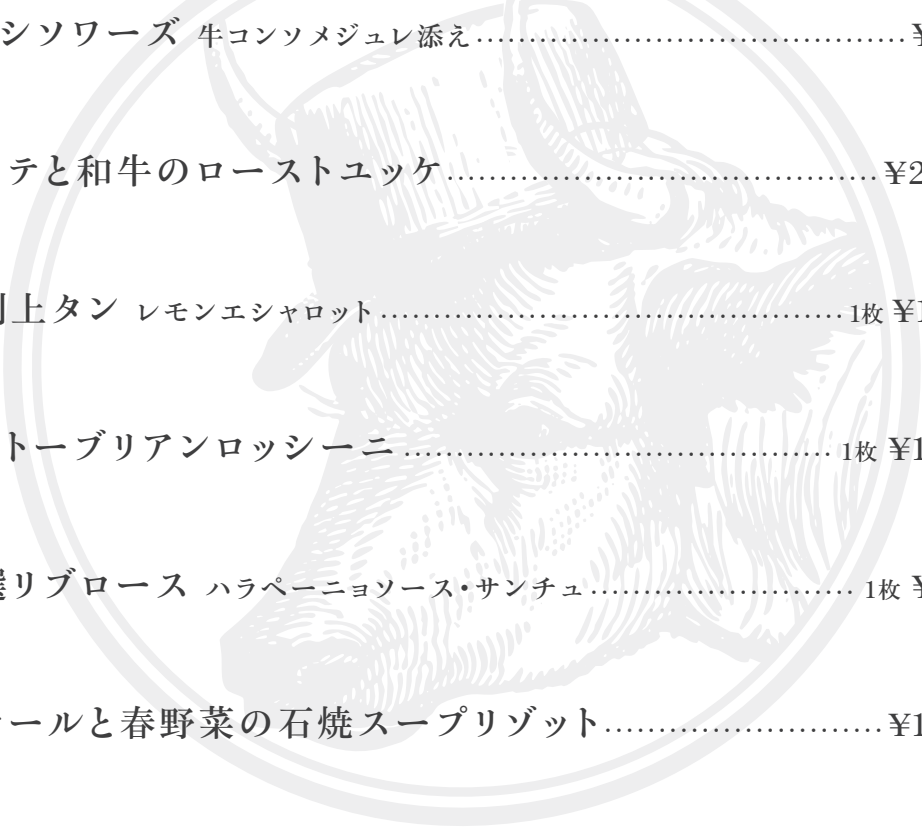


# RECOMMENDATION SEASONAL MENU

## A LA CARTE



ヴィシソワーズ 牛コンソメジュレ添え.....	¥400
ホタテと和牛のローストユッケ.....	¥2,000
大判上タン レモンエシャロット.....	1枚 ¥1,100
シャトーブリアンロッシーニ.....	1枚 ¥1,900
厳選リブロース ハラペーニョソース・サンチュ.....	1枚 ¥800
牛テールと春野菜の石焼スープリゾット.....	¥1,400
苺とピスタチオアイスのミニパフェ.....	¥660
ピスタチオアイス.....	¥450

※価格は全て税込となります ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください  
\*All prices are tax included. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

# RECOMMENDATION SEASONAL MENU

## COURSE

¥9,900

ヴィシソワーズ  
牛コンソメジュレ添え

季節ナムル

キムチ盛合せ

ホタテと和牛のローストユッケ

シャトーブリアンロッシーニ

チョレギサラダ

大判上タン  
レモンエシャロット

厳選ハラミ

希少部位 塩

わかめスープ

サーロインのすき焼き

厳選リブローズ  
ハラペーニョソース・サンチュ

厳選赤身の焼きしゃぶ

牛テールと春野菜の石焼スープリゾット

デザート  
※苺とピスタチオアイスのミニパフェ + ¥300

※コースメニューに品切れがある場合、代替りのメニューでご対応いたします  
※価格は全て税込となります ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

\*In case of there is sold out item, we way correspond with substitute item.  
\*All prices are tax included. \*If you have any food allegy or anything you can't eat, please let us know in advance.