

Menu del cena

-Vegetables & Cheese Risotto course-

新鮮野菜とチーズのリゾットコース

-Appetizer-

一口サイズの小さな前菜

-Salad-

削りたてのグラナパダーノチーズと
ロメインレタスのシーザーサラダ

-Soup-

季節野菜の優しいスープ

-Risotto-

産地直送 八街野菜とチーズのリゾット

-Dessert-

本日のデザート

-Caffè-

カフェ

¥3,800

-Japanese Beef Sirloin Steak course-

国産牛サーロインのタリアータコース

-Appetizer-

一口サイズの小さな前菜

-Salad-

削りたてのグラナパダーノチーズと
ロメインレタスのシーザーサラダ

-Soup-

季節野菜の優しいスープ

-Steak-

国産牛サーロインの900°Cグリル <120g>

-Dessert-

本日のデザート

-Caffè-

カフェ

¥5,800

-US Prime Angus Beef Sirloin Steak course-

アンガス牛プライムフィレの ビステッカコース

-Appetizer-

一口サイズの小さな前菜

-Salad or Proscuitto-

《下記よりお選びください》

削りたてのグラナパダーノチーズと
ロメインレタスのシーザーサラダ

or

ガローニ社 24か月熟成のプロシュート

-Pasta-

牛ロース肉とトマトのラグーをあえたタヤリン

-Steak-

アンガス牛フィレの900°Cグリル <150g>

-Dessert-

5種類のデザートからお選びいただけます

-Pasticcini-

小菓子

-Caffè-

カフェ

¥8,800

-US Prime Angus Beef Tenderloin Steak course-

900°Cグリル 骨付きサーロインの ビステッカコース

-Appetizer-

一口サイズの小さな前菜

-Salad or Proscuitto-

《下記よりお選びください》

削りたてのグラナパダーノチーズと
ロメインレタスのシーザーサラダ

or

ガローニ社 24か月熟成のプロシュート

-Pasta-

牛ロース肉とトマトのラグーをあえたタヤリン

-Steak-

アンガス牛骨付きサーロインの900°Cグリル <200g>

-Dessert-

5種類のデザートからお選びいただけます

-Pasticcini-

小菓子

-Caffè-

カフェ

¥14,000