

THE GRILL

Standard Course

THE GRILLのおすすめメニューを揃えた、
全8品のスタンダード・コース

APPETIZER

SCALLOP CEVICHE
帆立のセヴィーチェ

SALADE NIÇOISE
サラダ・ニソワーズ

CREAMY CRAB CROQUETTA
WITH SAUCE AMERICAINE
蟹クリームコロッケ アメリケーヌソース

TRUFFLE & PARMIGIANO REGGIANO OMELETTE
トリュフと
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのオムレツ

SALAMI & JALAPENO TARTE FLAMBEE
サラミとハラペーニョのタルトフランベ
[アルザス風ピザ]

MAIN DISH

GRILLED PORK SHOULDER
-MUSTARD SAUCE
岩手県 白金豚肩ロースのグリル マスタードソース

KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE
黒毛和牛のボロネーゼ

DESSERT

デザート

¥5,500 [税込]

THE GRILL

Special Course

自慢のアンガス牛サーロインのグリルや
欧風ビーフ・カレーを含む全8品のスペシャル・コース

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER
シーフード・プラッター

SALADE NIÇOISE
サラダ・ニソワーズ

CREAMY CRAB CROQUETTA
WITH SAUCE AMERICAINE
蟹クリームコロッケ アメリケーヌソース

GRILLED WHITE ASPARAGUS
WITH SAUCE GRIBICHE & JAMON SERRANO
白アスパラガスのグリル ハモンセラノとグリビッシュ

MAIN DISH

GRILLED ANGUS BEEF SIRLOIN
-RED WINE SAUCE
アンガス牛サーロインのグリル 赤ワインソース

TASMANIAN SALMON MEUNIER
-BEURRE NOISETTE
タスマニア サーモンのムニエル ブール・ノワゼット

BEEF CURRY WITH RICE
欧風ビーフ・カレー

DESSERT

デザート

¥7,700 [税込]