

Seasonal Dinner Course  
季節のディナーコース

¥7,000 (8,316)

Appetiser  
前菜

Sakura Shirimp and Field Mustard Salad with Tomato Vinegar Sauce  
桜海老と菜の花のサラダいくら添えトマトビネガーソース

Pasta or Risotto  
パスタ または リゾット

Pasta Tagliatelle with Firefly Squid  
ホタルイカのムニエルとカラスミのタリアテッレ  
Carnaroli Risotto with Stewed Beef Gristle  
牛スジ肉とカルナローリ米のリゾット

Main Dish - Kindly choose A, B, or C  
メインディッシュ - A・B・C よりお選びください

- A. Grilled Spanish Mackerel, White Wine and Saffron Sauce  
鯖のグリル 白ワインソース サフランの香り  
B. Sauteed Veal with Green Peas Sauce  
骨付き仔牛肉のソテー グリーンピースのピューレ添え  
C. Sauteed Beef Fillet with Grain Mustard Sauce  
オーストラリア産牛フィレ肉のソテー 粒マスタードソース

Refreshment  
リフレッシュメント

Today's Dessert  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Spring Casual Beer Plan  
スプリング カジュアル ビアプラン

5,500

Seafood Salad with Vinegar Sauce  
シーフードのサラダ 桜海老のビネグレットソース

Fish & Chips  
フィッシュ&チップス

Grilled Chicken with Ethnic Flavor  
山梨県産 富士健味鶏のグリル エスニック風味

Noodle with Spicy Minced Pork and Vegetables  
辛味肉味噌と野菜のヌードル(+500円)

\*The surcharge for Noodle with Spicy Minced Pork and Vegetables is ¥421(500) per person.  
\*締めの一品をご希望の場合は、¥421(500)の追加料金にてご用意いたします。

ビアプラン フリードリンク メニュー

ドラフトビール (キリン一番搾り・キリン一番搾りスタウト、バドワイザー)  
ワイン、カクテル、ウイスキー、焼酎、スムージー、ソフトドリンク

All-You-Can-Drink for Beer Plan

Draft Beer(Kirin, Kirin Stout,Budweiser)  
Wine, Cocktail, Whisky, Shochu, Smoothie and Soft Drink

Beer plan consists of 2 hours. price is includes 10% service charge and consumption tax.

ビアプランのご利用は2時間を基本とします。また、料金にはサービス料・消費税が含まれております。

2 person minimum.  
2名様より承ります。

You can choose a drink from an exclusive drink menu.  
お飲物は専用ドリンクメニューよりお選びいただけます。

Prices in ( ) include 10% service charge and consumption tax .  
( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Ask your server about where we source our rice.  
米の産地情報については、係りまでお尋ねください