

Caffè Autumn Dinner Course
カフェ オータム ディナーコース

¥6,000 (7,260)

Small Appetizer
小さな前菜

Marinated Raw Ham and Mushroom with Yuzu Flavor
生ハムと茸のマリネ 柚子の香り

Grilled Sea Bream with Corn Flakes and Sauteed Prawn with White Wine Cream Sauce
真鯛のコーンフレーク焼きと海老のソテー 白ワインクリームソース

Sauteed Beef Fillet with Red Wine Sauce
オーストラリア産牛フィレのソテー 赤ワインソース

Chestnuts Mousse Montblanc Style
栗のムース モンブラン仕立て

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Autumn Beer Plan
オータムビアプラン

¥4,546 (5,500)

Pacific Saury Escabeche
秋刀魚のエスカベッシュ サラダ仕立て

Mushroom and Vegetables Benier with Basil and Mayonnaise
茸と野菜のベニエ バジルマヨネーズ

Grilled Sirloin Steak with Garlic
アメリカ産サーロインステーキ ガーリック風味

Prawn and Pho Peperoncino <+¥414(500)>
海老とフォーのペペロンチーノ

All-You-Can-Drink for Beer Plan

Draft Beer(Asahi Super Dry, Asahi Dry Black)
Wine, Cocktail, Whisky, Shochu, Soft Drink

ビアプランフリードリンクメニュー

ドラフトビール (アサヒスーパードライ、アサヒドライブラック)
ワイン、カクテル、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

The last order of the Free Drink will be 90 minutes from the start Time .

フリードリンクのラストオーダーは、ご利用開始のお時間より90分とさせていただきます。

2 persons 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。

If you wish to know where the rice was produced , please ask the staff.
米の産地情報については、係りまでお尋ねください。

All menu items may change depending on the day's produce.
メニューは季節により変更になる場合がございます。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。