

Caffè Summer Dinner Course  
カフェ サマーディナーコース

¥6,000 (7,260)

Small Appetizer  
小さな前菜

Marinated Seafood with Orange Flavor  
シーフードマリネ オレンジの香り

Sauteed Sea Bass and Mussels with Caponata Basil Flavor  
スズキのソテーとムール貝 カポナータ添え バジル風味

Sauteed Beef Fillet with Black Pepper Sauce  
豪州産牛フィレ肉のソテー 黒胡椒ソース

Pistachio Mousse and Wild Strawberries Jelly with Vanilla Gelato  
ピスタチオムースと野いちごのジュレ バニラジェラート添え

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Oriental Beer Plan  
オリエンタルビアプラン

¥4,545 (5,500)

Seafood and Coriander Salad with Ethnic Flavor  
シーフードとパクチーのサラダ仕立て エスニック風味

Sauteed Soft Shell Crab and Shrimp with Nam Pla Sauce  
ソフトシェルクラブと海老のソテー ナンプラーソース

Grilled Sirloin Steak with Sichuan Sansho Sauce  
アメリカ産牛サーロインステーキ 四川山椒ソース

Steamed Chicken and Pho with Coriander and Lemongrass Flavor <+¥413(500)>  
スチームチキンとフォー パクチーとレモングラスの香り<+¥413(500)>

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

Beer plan consists of 2 hours.

ビアプランのご利用は2時間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。