

Winter Dinner Course  
ウインターディナーコース

¥6,000 (7,260)

Small Appetizer

小さな前菜

Crab and Avocado Salad, Berry Flavor

蟹とアボカドのサラダ仕立て ベリーの香り

Crumbled Sea Bream with Remoulade Sauce

真鯛の香草パン粉付け焼き ムール貝添え レムラードソース

Stewed Beef Cheek

牛頬肉の赤ワイン煮込み

Strawberry Mousse and Grenadine Flavor

with Grape Sherbet

いちごのムース グレナデンの淡雪 葡萄のシャーベット

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



Winter Plan  
ウインタープラン

¥6,612 (8,000)



写真はイメージです

Small Appetizer

小さな前菜

Assorted Appetizers

前菜3種盛り合わせ

Crab and Japanese Leek Spaghetti, Bottarga Flavor

蟹と長葱のスパゲティ カラスミ風味

Seafood Ajillo

シーフードのアヒージョ

Roasted Iberico Pork, Ethnic Flavor

イベリコ豚トロのロースト エスニック風味

All-You-Can-Drink for 2 hours

2時間のフリードリンク付き

Last order for drink is 90 minutes later from the starting 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 1.5 時間とさせていただきます

2 person minimum.

ウインタープランは 2 名様より承ります。

You can choose a drink from Special 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。

Mini Winter Plan  
ウインタープランミニ

¥4,959 (6,000)

Assorted Appetizers, Crab and Japanese Leek Spaghetti, Bottarga Flavor, Roasted Iberico Pork, Ethnic Flavor

前菜3種盛り合わせ, 蟹と長葱のスパゲティ カラスミ風味, イベリコ豚トロのロースト エスニック風味

Two Drinks

ドリンク2杯付き

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。

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

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。

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、スタッフまでお尋ねください。

# Strawberry Fair

## ストロベリーフェア



<b>Strawberry Mini Parfait</b> いちごのミニパフェ	¥1,200(1,452)
<b>Strawberry Shortcake with Vanilla Gelato</b> いちごのショートケーキ バニラジェラート添え	1,200(1,452)
<b>Strawberry Pancakes with Vanilla Gelato</b> いちごのパンケーキ バニラジェラート添え	2,200(2,662)
<b>Strawberry Waffles with Vanilla Gelato</b> いちごのワッフル バニラジェラート添え	2,200(2,662)
<b>Strawberry French Toast with Vanilla Gelato</b> *Please allow about 20 minutes for serving. いちごのフレンチトースト バニラジェラート添え *こちらの商品はご注文より約 20 分のお時間をいただきます。	2,200(2,662)
<b>Strawberry and Raw Ham Pizza with Arugula, Balsamic Vinegar</b> いちごと生ハムのピッツァ ルッコラ バルサミコ風味	2,600(3,146)
<b>Strawberry, Roasted Beef and Avocado Bánh Mi Sandwich</b> いちごとローストビーフ アボカド入りバインミー パクチーの香り	2,800(3,388)

### **Strawberry Sweets Set** いちごのスイーツセット

Main Dessert メインデザート

\*Please choose one from A to C. ※下記 A~C より1品お選びください。

A・B・C より1品お選びいただけます

A **Strawberry Pancakes with Vanilla Gelato**  
いちごのパンケーキ バニラジェラート添え

B **Strawberry Waffles with Vanilla Gelato**  
いちごのワッフル バニラジェラート添え

C **Strawberry French Toast with Vanilla Gelato** \*Please allow about 20 minutes for serving.  
いちごのフレンチトースト バニラジェラート添え \*こちらの商品はご注文より約 20 分のお時間をいただきます。

**Strawberry Mini Parfait**  
いちごのミニパフェ

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

Please tell the staff if you have allergies  
アレルギー食材をお持ちのお客様はスタッフにお尋ねください。

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

# CHEF' S RECOMMENDATION MENU

## シェフのおすすめメニュー

### A la Carte ア・ラ・カルト

Sea Food Soup with Saffron Flavor 魚介類のスープ仕立て サフランの香り		¥2,500 (3,025)
Stewed Chicken with Tomato & Cheese 岩手県産 骨付き地養鶏モモ肉のトマトチーズ煮		2,500 (3,025)
Stewed Veal Shank 骨付き仔牛すね肉の煮込み		2,800 (3,388)
Wagyu Beef Stroganoff with Five Grain Rice 黒毛和牛ストロガノフ 五穀米添え		2,800 (3,388)
Porcini and Mushrooms Burger ポルチーニ茸とキノコのバーガー クリームソース		3,500 (4,235)
Stewed Beef Cheek meat with Foie Gras 牛頬肉の赤ワイン煮 フォワグラ添え		3,500 (4,235)
Beef Rib Eye Steak with 4 Flavor 牛リブロースのグリル 4種の風味	250g 500g	4,000 (4,840) 7,500 (9,075)
Busyu Wagyu Sirloin Steak 200g with Wasabi and Soy Sauce 武州和牛サーロインステーキ 200g わさび醤油添え		9,800 (11,858)

### Busyu Wagyu Sirloin Steak Set 武州和牛 サーロインステーキセット

¥10,000 (12,100)

Assorted Appetizer, Salad  
前菜 5種盛り合わせ、サラダ

Busyu Wagyu Sirloin Steak 100g with Wasabi and Soy Sauce  
武州和牛サーロインステーキ 100g わさび醤油添え

Assorted Grilled Vegetables  
焼野菜盛り合わせ

Rice, Miso Soup and Japanese Pickles  
御飯、赤出汁、香の物

Today's Sherbet  
本日のシャーベット

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶



写真はイメージです

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。

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

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。

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、スタッフまでお尋ねください。

## APPETIZER, SALAD & SOUP 前菜、サラダ、スープ

	Small	Regular
Green Salad - Lettuce, Broccoli, Asparagus グリーンサラダ - レタス、ブロッコリー、アスパラガス	¥1,200 (1,452)	1,600 (1,936)
Chicken Ceaser Salad - Lettuce, Bacon, Anchovy チキンシーザーサラダ - レタス、ベーコン、アンチョビ	1,700 (2,057)	2,200 (2,662)
Smoked Salmon, Carpaccio Style スモークサーモントラウトのカルパッチョ風		2,000 (2,420)
Mozzarella and Dry Tomato Caprese モッツァレラチーズとセミドライトマトのカプレーゼ		2,200 (2,662)
Three Kinds of Cheese 3種のチーズ*チーズの種類は日替わりです。		1,600(1,936)
	Small	Regular
Today's Soup 本日のスープ	800(968)	1,100(1,331)
Minestrone Soup - Vegetables, Bacon ミネストローネスープ - 野菜、ベーコン	800(968)	1,100(1,331)
Vegetable Soup - Tomato, Carrot, Onion, Green Beans ベジタブルスープ - トマト、人参、玉ねぎ、いんげん	800(968)	1,100(1,331)

## PIZZA & PASTA ピッツァ、パスタ

Margherita - Tomato, Basil, Mozzarella マルゲリータピッツァ - トマト、バジル、モッツァレラ		2,200 (2,662)
Pizza Formaggi - Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Camembert 4種のチーズピッツァ - モッツァレラ、グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、カマンベール		2,200 (2,662)
Tomato and Basil Spaghetti Pomodoro トマトとバジルスパゲッティポモドーロ		1,900 (2,299)
Spaghetti Bolognese スパゲッティボロネーゼ		2,000 (2,420)

## SANDWICH サンドウィッチ

Club Sandwich - Bacon and Chicken クラブサンドウィッチ		2,300 (2,783)
Beef Fillet Sandwich 150g 牛フィレ肉のステーキサンドウィッチ		3,700 (4,477)
Caffè Burger with French fries 150g カフェバーガー フレンチフライ添え		2,800 (3,388)

## CAFFÈ CLASSIC カフェクラシック

Beef Pepper Pilaf with Garlic 牛フィレ肉のペッパーピラフ ガーリック風味		¥2,500 (3,025)
Stir Fried Rice with Sambal Paste, Seafood, Chicken ナシゴレン		2,500 (3,025)
Beef Fillet Spicy Curry Chicken Bouillon 牛フィレ肉のステーキとスパイシーカレー		2,600 (3,146)
Hamburger Steak 180g 国産牛のハンバーグステーキ		2,800 (3,388)

## GRILL & ROASTED BEEF グリル、ローストビーフ

Grilled Fish with Olive Oil 150g 魚のオリーブオイル焼		2,800 (3,388)
Grilled Prawn and Scallops with Caponata 海老と帆立貝のグリル カポナータ添え		3,300 (3,993)
Herb Roasted Iberico Pork Loin with Eggplants Sicilian Style 150g ハーブの香るイベリコ豚のロースト 茄子のシチリア風		3,500 (4,235)
Beef Tenderloin Steak *Fond de Veau Sauce or Japanese Sauce テンダーロインステーキ *フォンドヴォーソース または 和風ソース	120g 150g 180g	4,000 (4,840) 5,000 (6,050) 6,000 (7,260)
Roasted Beef ローストビーフ	150g	3,100 (3,751)

\* We can serve an extra piece of 150g for ¥2,500(3,025).

\* ご追加の場合は、1枚 150g ¥2,500(3,025) でご用意いたします。

\*You can choose "Potatoes with rosemary" "Steamed potatoes" or "French fries" for Grill's and Roasted Beef's garnish.

\* グリルとローストビーフの付け合わせとして、ローズマリーポテト、フライドポテト または スチームポテトをお選びいただけます。

## DOLCE ドルチェ

Your Choice of Dolce from Show Kitchen オープンキッチンよりお好みのドルチェ	5 Pieces 3 Pieces	1,500 (1,815) 900 (1,089)
Tiramisu ティラミス		1,300 (1,573)
Affogato, Vanilla Gelato with a shot of Espresso バニラジェラートとエスプレッソコーヒーのアフォガート		1,300 (1,573)
Gelato ジェラート		900 (1,089)

## DESSERT SET デザートセット

Coffee or Tea will be served for an additional プラス¥800(968)で、コーヒーまたは紅茶とのセットをお楽しみいただけます。		800 (968)
--	--	-----------

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。

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

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。

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、スタッフまでお尋ねください。