

## COURSE A

¥6,800

季節の前菜4種盛り合わせ

本鮪のカルパッチョ 柚子胡椒のアイオリソース

平牧三元豚のペルシャード

極み黒牛(US)肩ロースの炭火焼き 黒にんにくのソース  
熟成 ポテトフリット

仔羊のスパイスカレー ジャスミンライス パクチー添え

本日のデザート  
食後の珈琲 紅茶

## COURSE S

¥8,800

季節の前菜4種盛り合わせ

本鮪とフォアグラのタルタル バルサミコソース

平牧三元豚のペルシャード

鮮魚のポワレ クスクスとパプリカのソース

黒毛和牛厳選部位の炭火焼き 赤ワインソース  
熟成 ポテトフリット

仔羊のスパイスカレー ジャスミンライス パクチー添え

本日のデザート  
食後の珈琲 紅茶

### PAIRING WINE FREE FLOW PLAN

フリーフロー 90分 (L.O. 75分経過時)

4400

シャンパン・白ワイン2種・赤ワイン2種・各種カクテル・ソフトドリンク

### PAIRING WINE FREE FLOW PLAN

ペアリングワイン・フリーフロー 90分 (L.O. 75分経過時)

5500

シャンパン・白ワイン・赤ワイン 5種・各種カクテル・ソフトドリンク

※ コースはテーブルで合わせていただき、2名様からのご用意とさせていただきます。