



牛タンとサガリの炭火焼きと 常呂産フグと万願寺唐辛子のアヒー焦の 夏のコース

3名様～ ￥5,000 7品 (大皿提供)

Free drink 90分 (120分) 全30種類
(ソムリエ厳選ワイン4種類)

前菜	本日のおまかせタパス
冷菜	シーザーサラダ
逸品	常呂産フグと万願寺唐辛子のアヒー焦
メイン	ソルトエイジング牛タンと豚サガリの炭火焼き
揚げ物	大人気! フレンチポテト 北海道生バター
食事	牛タンと夏野菜のボロネーゼ
デザート	季節のメロンジェラート

北海道の合鴨の低温ローストと 帆立と生絞りレモンのクリームパスタの 夏のコース

2名様～ ￥6,000 7品 (大皿提供)

Free drink 120分 (150分) 全40種類
(ソムリエ厳選ワイン5種類)

前菜	本日のおまかせタパス
冷菜	スモークサーモンのカルパッチョ
魚介	旬のお魚のポワレ
メイン	北海道の合鴨の低温ロースト 赤ワインソース
炭焼	ソルトエイジング 2種盛り (牛タン・豚サガリ)
食事	帆立と生絞りレモンの クリームパスタ
デザート	季節のメロンジェラート

和牛のローストカルパッチョと 和牛の炭火焼の アニバーサリーコース

2名様～ ￥8,000 7品 (個人盛り)

Free drink 120分 (150分) 全80種類
(ソムリエ厳選ワイン9種類)

前菜	クリームチーズフロマージュ ピンチョス仕立て
冷菜	和牛のローストカルパッチョ
魚介	旬のお魚のポワレ
お肉	道産黒毛和牛希少部位の 炭火焼き
逸品	骨付き仔羊のロースト 赤ワインソース
食事	ウニクリームパスタ
デザート	手作りガトーショコラに マスカルポーネジェラートを添えて