

Main Dish

瞬間スモークした香鶏のロースト ジャマイカ風スパイスのアレンジで <i>Roasted Smoked Chicken Japanese Kaoridori Sauce Of Jamaica Style</i>	2,410yen
スペイン産 イベリコ豚のグリル 旬野菜のアルフォルノ フランス ゲランド産の初摘み塩 <i>Grilled Spanish Iberico Pork, Alfolno Of Seasonal Vegetable With From Guerande Salt</i>	2,830yen
フランス産フォアグラのソテー リンゴのカラメリゼ <i>Foie Gras Soute Of France With Carameliser Of Apple Sauce Of Porto And Balsamico</i>	2,520yen
季節鮮魚のアクアパッツァ <i>Acqua Pazza</i>	2,730yen
霜降り和牛のグリル 本ワサビと特選バター <i>Grilled Japanese Marble Beef With Japanese Horseradish And Butter</i>	3,780yen

Rizotto

竹の子・タラバ蟹・十穀米の炊き込みリゾット <i>Japanese Jukkokumai Risotto, Bamboo Shoot And King Crab</i>	1,890yen
ゴルゴンゾーラとホワイトアスパラガス <i>Risotto Of Gorgonzola And Asparagus</i>	1,780yen
茄子とスクランブルエッグのリゾット 霜降り和牛とイベリコ豚のプレミアムラゲール <i>Risotto Of Eggplant And Scrambled Egg With Minced Japanese Beef And Iberico Pork</i>	2,200yen
海の幸のリゾット パエリアのアレンジで <i>Sea Food paella Style Risotto</i>	2,410yen