

前菜 Appetizer

フォアグラのソテー バルサミコソース Ⓢ
Roasted foie gras, balsamic sauce

ニンニクのオイル包み焼き Ⓥ
Garlic wrapped in foil

本日のスープ
Today's soup

季節のグリーンサラダ Ⓥ
Seasonal green salad

海鮮 Seafood

活伊勢海老
Live rock lobster

活鮑
Live abalone

活車海老 2 尾
Live tiger prawn (2 pieces)

鰯の包み焼き
Carta Fata-wrapped yellow tail

豊洲市場より 本日の鮮魚 100g
Today's fish from Toyosu market (100g)

豊洲市場より 本日の貝 2 個
Today's shellfish from Toyosu market (2 pieces)

和牛 Wagyu

和牛シャトーブリアン 350g (2 名様より)
Chateaubriand 350g (for 2 people) Ⓢ

鹿児島黒牛フィレ 150g
Kagoshima black Wagyu tenderloin 150g

黒毛和牛フィレ 150g
Black Wagyu tenderloin 150g

黒毛和牛サーロイン 200g
Black Wagyu sirloin 200g

焼き野菜 Vegetables

焼き野菜 5 種盛り合わせ Ⓥ
Assorted grilled vegetables (five kinds)

御飯 Rice

のどぐろ焼きおにぎり
味噌汁 香の物
Grilled rice ball with blackthroat seaperch
Miso soup, pickled vegetables

南高梅入りガーリックライス
味噌汁 香の物 Ⓢ
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum
Miso soup, pickled vegetables

ガーリックライス
味噌汁 香の物
Garlic fried rice
Miso soup, pickled vegetables

御飯
味噌汁 香の物
Steamed white rice
Miso soup, pickled vegetables

しぐれ煮
Beef shigureni

甘味 Dessert

季節のパフェ
Seasonal parfait

本日のデザート
Today's dessert

Ⓥ Vegetarian Ⓢ Signature / Chef's recommendation