

A la Carte

Appetizers

パルマ産ピオトジーニの生ハムと赤肉メロン	◇ 小 ¥2,400	◇ 大 ¥3,600
クラテッロ D.O.P.		◇ ¥3,600
グリーンサラダ		◇ ¥1,200
ブラータチーズのスマーク		◇ ¥1,400
コーンド・ビーフとパテの盛り合わせ		◇ ¥2,400
本日のアンティパスティ		◇ ¥2,400 ~

Pasta

ブルターニュ産オマール海老のタリアッテッレ	◇ 1/2尾 ¥2,900	◇ 1尾 ¥5,800 * Course +¥2,000
黒トリュフのリゾット又はタリオリーニ		◇ ¥4,200 * Course +¥2,000
冷製キャビアのスパゲッティ		◇ 10g ¥7,000 * Course +5g ¥3,500
ブルターニュ産ムール貝のストラーチ		◇ ¥2,400
ンドゥイヤのトマトソースのタリオリーニ		◇ ¥2,000
黒毛和牛のラグーのパッパルデッレ		◇ ¥2,200
リコッタチーズのラビオリ		◇ ¥2,400

Speciality

長期ドライエイジングの骨付きサーロイン(短角牛、アンガス牛など)	◇ 2名様用 ¥26,000	◇ 3名様用 ¥39,000
150日越ドライエイジングビーフ(シャンパーニュソース添え)	◇ 2名様用 300g ¥42,000	◇ 3名様用 450g ¥54,000

Dry-Aging

北海道産いけだ牛(褐毛和種)イチボ肉の炭火焼	◇ 2名様用 380g ¥19,380	◇ 3名様用 570g ¥29,070
------------------------	---------------------	---------------------

Non Dry-Aging

オーストラリア産ケープグリムビーフ サーロインの炭火焼	◇ 2名様用 450g ¥10,080	◇ 3名様用 700g ¥16,800
アルゼンチン パタゴニア産リブアイの炭火焼	◇ 2名様用 450g ¥10,080	◇ 3名様用 700g ¥16,800
アメリカ産クリークストーンファームズ プライム サーロインの炭火焼	◇ 2名様用 450g ¥14,400	◇ 3名様用 700g ¥22,400