

# COURSE

最初に、メインのお肉料理をお選びください。(お肉料理の金額に、下記コース全ての料金が含まれています。)

パルマ産ピオトジーニの生ハムと赤肉メロンと二種類のハム、自家製のパテ類のワゴンサービス、  
軽く燻製にしたプーリア産、ブッラータ  
右のページよりパスタをお選びください、お好みのお肉とサラダ  
デザート、カフェ。

同じ内容で、**低糖質のコース(要御予約)**もご用意がございます。

## Speciality

長期ドライエイジングの骨付きサーロイン(短角牛、アングス牛など)

※2名様より

◇ ¥18,500

特選 150 日越熟成ドライエイジングビーフ(シャンパーニュソース添え)

◇ 120g ~ ¥22,300 ~

## Dry-Aging

北海道産いけだ牛(褐毛和種)イチボ肉の炭火焼

※2名様より

◇ 120g ¥12,120

◇ 160g ¥14,160

◇ 200g ¥16,200

黒毛和牛(黒毛和種)とうがらし肉の炭火焼

◇ 160g ¥14,640

◇ 200g ¥16,800

グリリャータミスタ (3種盛合わせ)

※2名様より

◇ ¥13,800 ~

## 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

◇ 220g ¥11,280

◇ 320g ¥13,680

◇ 420g ¥16,080

アルゼンチン パタゴニア産リブアイの炭火焼

◇ 220g ¥11,280

◇ 320g ¥13,680

◇ 420g ¥16,080

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

◇ 220g ¥13,040

◇ 320g ¥16,240

◇ 420g ¥19,440

松阪牛(黒毛和種)フィレ肉の炭火焼

◇ 140g ¥20,420

◇ 200g ¥26,600

## Others

フランス産仔羊の炭火焼

◇ 3ピース ¥10,050

◇ 4ピース ¥11,400

フランス産ブレス鶏(プーラルド)のジラロースト (要予約)

※4名様より

◇ ¥10,500