A la carte

（18:00~20:30 L.O.）

Almond & Nuts ¥700
アーモンド＆ナッツ

Olive ¥700
オリーブ

Raisin Butter ¥800
レーズンバター

Fig Log & Camembert ¥1,100
フィグログ＆カマンベールチーズ

Today's salami ¥1,200
本日のサラミ

Pate de campagne ¥1,600
フレンチシェフの自家製パテドカンパーニュ

Truffle-flavored French fries ¥1,000
トリュフ風味のフレンチフライ

Fried chicken Maple mustard sauce ¥1,300
フライドチキン メイプルマスタードソース

Shrimp penne gratin ¥1,400
海老のペンネグラタン

Angus beef steak & Frit ¥2,800
アンガス牛のステーキ＆フリット

Dessert

Melon and Pistachio cream millefeuille ¥1,700
with “Dassai” sake ice cream
マスクメロンとピスタチオクリームのミルフィーユ
獺祭のアイスクリーム

Seasonal citrus and White chocolate mousse, ¥1,600
Honey sauce with Yogurt sorbet
季節の柑橘とホワイトチョコレートムース
はちみつソース ヨーグルトソルベ

Fromage blanc and Grapefruit ¥1,700
with Vanilla ice cream
フロマージュブランとゴールデンスペシャルのマリネ
バニラアイスクリーム

After 18:00 on weekdays and all day on weekend , 10% service charge will be added to the price.
平日18時以降、土日祝日は終日、１０％のサービス料を料金に加算させていただきます。