

# RECOMMENDATION SEASONAL MENU

## A LA CARTE



とうもろこしの冷製スープ.....	¥400
Chilled Corn Potage	
和牛とカポナータのタルタル.....	¥1,800
Beef Tartar with Caponata	
厚切りタン.....	¥1,200
Tick-cut Beef Tongue	
厳選リブロース サンチュ・ハラペーニョソース.....	¥800
Rib Eye served with Jalapeño Sauce and Korean Lettuce	
とも三角 パクチー&レフォールソース.....	¥700
Tri-Tip with Coriander and Horseradish Sauce	
夏野菜のサラダ.....	¥550
Summer Vegetables Salad	
〈まるごと1本〉とうもろこしの石焼ご飯 和牛ユッケ添え.....	¥1,400
Stone Pot Cooked Garlic Rice with Corn and Beef Tartar	
贅沢マンゴ어의ミニパフェ.....	¥660
Mango Parfait	
季節のシャーベット.....	¥450
Seasonal Sorbet	

※価格は全て税込となります ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください  
\*All prices are tax included. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.

# RECOMMENDATION SEASONAL MENU

## COURSE

¥11,000

とうもろこしの冷製スープ  
Chilled Corn Potage

季節のナムル  
Seasonal Vegetable

キムチ3種盛り合わせ  
Assorted 3 Kinds Kimchi

“生肉2種盛り合わせ”  
和牛とカボナータのタルタル、極上和牛タルタル キャビア添え  
Assorted 2 Kinds Fresh Meat  
Beef Tartar with Caponata, Prime Raw Wagyu Tartare with Caviar

フィレロッシーニ  
Fillet Rossini

厚切りタン  
Thick-cut Beef Tongue

厳選ハラミ  
Thin-sliced Outside Skirt

厳選リブローズ  
サンチュ・ハラペーニョソース  
Rib Eye served with Jalapeño Sauce and Korean Lettuce

とも三角  
パクチー&レフォールソース  
Tri-Tip with Coriander and Horseradish Sauce

夏野菜のサラダ  
Summer Vegetables Salad

サーロインのすき焼き  
Sirloin SUKIYAKI

厳選赤身の焼きしゃぶ  
Selected Lean Beef Yaki-Shabu

〈まるごと1本〉とうもろこしの石焼ご飯  
和牛ユッケ添え  
Stone Pot Cooked Garlic Rice with Corn and Beef Tartar

贅沢マンゴーのミニパフェ  
Mango Parfait

※コースメニューに品切れがある場合、代替りのメニューでご対応いたします  
※価格は全て税込となります ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

\*In case of there is sold out item, we way correspond with substitute item.  
\*All prices are tax included. \*If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.