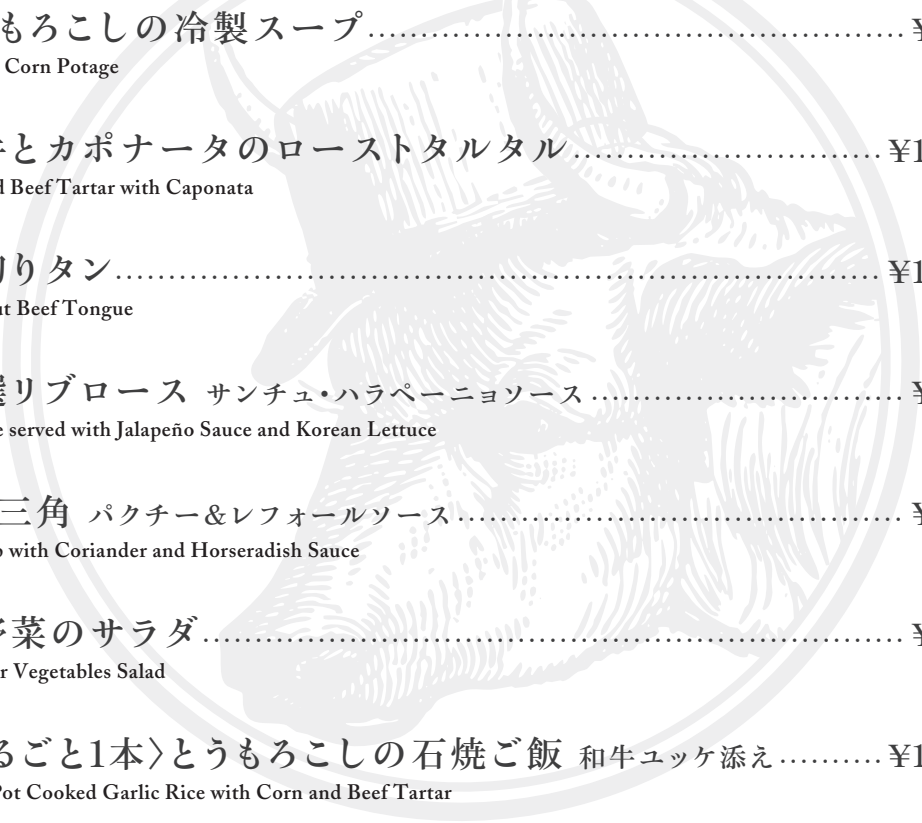


# RECOMMENDATION SEASONAL MENU

## 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ロースタルタル.....	¥1,800
Roasted Beef Tartar with Caponata	
厚切りタン.....	¥1,200
Tick-cut Beef Tongue	
厳選リブローズ 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

¥8,800

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

和牛とカポナータのローストタルタル  
Roasted Beef Tartar with Caponata

厚切りタン  
Tick-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

シャトーブリアン  
Chateaubriand

サーロインのすき焼き  
Sirloin SUKIYAKI

希少部位 タレ  
Assorted Rare Parts (Sauce)

〈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.