

# COURSE MENU

## コースメニュー

6000

### 本日の前菜盛合せ

自家製ピクルス  
スモークサーモンのバケット  
モルタデッラと季節のフルーツ  
一口メンチカツ  
タコとオリーブピンチョス

### 今日の畑のハーブサラダ

### 新鮮魚介と野菜の蒸し煮

カタプラーナ  
(天然鮮魚 / 貝 / イカ)

### 肉料理

薪焼きステーキ  
- スコットランド原産  
アンガス牛サーロイン

### サイドディッシュ

ガーリックマッシュポテト

### デザート

本日のデザート

8000

### 本日の前菜盛合せ

季節のスープ  
スモークサーモンのバケット  
鴨の燻製とフォアグラ  
一口メンチカツ  
タコとオリーブピンチョス

### 今日の畑のハーブサラダ

### 新鮮魚介と野菜の蒸し煮

カタプラーナ  
(天然鮮魚 / 貝 / 海老)

### 肉料理

薪焼きステーキ  
- スコットランド原産  
アンガス牛 T ボーンステーキ

### サイドディッシュ

ガーリックマッシュポテト

### デザート

本日のデザート

10000

### 本日の前菜盛合せ

季節のスープ  
ブラータチーズ カプレーゼ  
邑南町キャビアのバケット  
鴨の燻製とフォアグラ  
タコとオリーブピンチョス

### 今日の畑のハーブサラダ

### 新鮮魚介と野菜の蒸し煮

カタプラーナ  
(天然鮮魚 / 貝 / オマール海老)

### 肉料理

薪焼きステーキ  
- 幻の黒毛和牛  
宮崎県産尾崎牛

### サイドディッシュ

ガーリックマッシュポテト

### デザート

本日のデザート

コース料金に応じて、前菜、カタプラーナに使用する食材もグレードUPします。

飲み放題プラン

+ 2000

※すべて税抜価格です。  
※シェアスタイルとなります。  
※すべてのコースにパンがつきます。

※8名様以上でコースご注文のお客様は個室料無料とさせていただきます。  
※席料としておひとり 300円頂戴しております。  
※当日の仕入状況によりメニュー変更する場合がございます。