

# -XMAS COURSE MENU-

6500

AMUSE	一口のアミューズ One-bite Amuse
APPETIZER	アトランティックサーモンのミキュイ ハーブメランジェ Half-cooked Atlantic Salmon, Mixed Herbs
BREAD	自家製カンパーニュ Homemade Bread
PASTA	しらすとカラスミのリングイーネ 発酵バターのみせ Whitebait & Dried Mullet Roe Linguine, Fermented Butter
MAIN DISH	フォアグラと黒牛のカイエット Foie-gras & Kagoshima Wagyu Burger Steak
DESSERT	バスクチーズケーキトリュフ Basque Cheesecake, Truffle
CAFE	ティー or コーヒー or フレッシュミントティー Tea or Coffee or Fresh Mint Tea

表示金額は税込価格です。アレルギー情報はスタッフまでお尋ねください。  
Listed price is including tax. Regarding allergens, please ask our staff for further information.

# THE ROOF

# -DINNER COURSE MENU-

4800

AMUSE	一口のアミューズ One-bite Amuse
APPETIZER	本日のカルパッチョ ウイキョウとハーブ Today's Carpaccio, Fennel & Herbs
BREAD	自家製カンパーニュ Homemade Bread
PASTA	しらすとカラスミのリングイーネ 発酵バターのせ Whitebait & Dried Mullet Roe Linguine, Fermented Butter
MAIN DISH	かごしま黒豚肩ロースグリエ BBQソース Grilled Kagoshima Pork Boston Butt, BBQ Sauce or フォアグラと黒牛のカイエット +600 Foie-gras & Kagoshima Wagyu Burger Steak +600
DESSERT	バスクチーズケーキ Basque Cheesecake
CAFE	ティー or コーヒー or フレッシュミントティー Tea or Coffee or Fresh Mint Tea

---

OPTION	フリードリンク +2500 Free Flow +2500
--------	----------------------------------

表示金額は税込価格です。アレルギー情報はスタッフまでお尋ねください。  
Listed price is including tax. Regarding allergens, please ask our staff for further information.

# THE ROOF