

# -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 緑茶 Tea or Coffee or Green Tea

表示金額は税込価格です。Listed price is including tax.

# 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 & Herb
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
DESSERT	バスクチーズケーキ Basque Cheesecake
CAFE	ティー or コーヒー or 緑茶 Tea or Coffee or Green Tea

表示金額は税込価格です。Listed price is including tax.

# THE ROOF