

DINNER COURSE MENU

THE ROOF COURSE 4800

一口のアミューズ

One-bite Amuse

本日のカルパッチョ ウイキョウとハーブ

Today's Carpaccio, Fennel & Herbs

自家製パン 発酵バター

Homemade Bread, Fermented Butter

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

桜島鶏のグリエ ディアブル風

粒マスタードソースと

ジャガイモのピューレ添え

Grilled Sakurajima Chicken, Diable-style
Grain Mustard Sauce, with Potato Pure

or

フォアグラと黒牛のカイエット +600

Foie-gras & Kagoshima Wagyu
Burger Steak +600

バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

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

DINNER COURSE 3500

本日のカルパッチョ ウイキョウとハーブ

Today's Carpaccio, Fennel & Herbs

自家製パン 発酵バター

Homemade Bread, Fermented Butter

本日のパスタ

Today's Pasta

桜島鶏のグリエ ディアブル風

粒マスタードソースと

ジャガイモのピューレ添え

Grilled Sakurajima Chicken, Diable-style
Grain Mustard Sauce, with Potato Pure

or

フォアグラと黒牛のカイエット +600

Foie-gras & Kagoshima Wagyu
Burger Steak +600

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

FREE FLOW 1.5h

2500

ALCOHOL

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

ウイスキー
Whisky

カシス
Cassis

スパークリングワイン
Sparkling Wine

ジン
Gin

カンパリ
Campari

白ワイン
White Wine

ウォッカ
Vodka

焼酎
Shochu

赤ワイン
Red Wine

ラム
Rum

SOFT DRINK

オレンジジュース
Orange Juice

ジンジャエール
Ginger Ale

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

コカコーラ
Coca Cola

烏龍茶
Oolong 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