

# Chef Special Dinner Rose Course

ローズコース

シェフ特製前菜盛り合わせ  
Assorted Antipasto Plate

\*\*\*

釜焼きオニオングラタンスープ又はシーザーサラダ  
Kiln-baked Onion Gratin Soup or Caesar Salad

\*\*\*

シェフのパスタ  
Chefs Pasta

\*\*\*

自家製ローストビーフ フレンチフライ添え又は 特製ビーフチュー マッシュポテト添え  
Special beef stew with mashed potato or Prime rib Roast beef with French Fries

\*\*\*

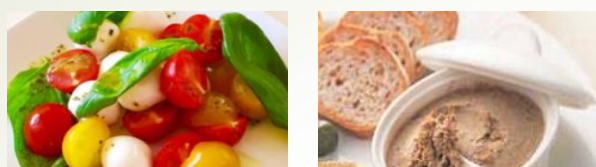
自家製デザート・コーヒー又は紅茶  
Dessert・Coffee or tea

¥5,000



※料金に消費税を加算させていただきますWe add consumption tax to a dish.

## 冷前菜とサラダ Appetizer & Salad



タコのマリネ バジルソース . . . . . ¥600  
Marinated Octopus with basil sauce

鶏白レバームースのブリュレ  
ブリオッシュ添え . . . . . ¥700  
Chicken Liver muse with Brioche bread

生ハムとセミドライイチジク . . . . . ¥900  
Italian raw Ham and Semi-dried Fig

熟成・本日のお魚のカルパッチョ . . . ¥1,280  
Aged fish carpaccio

カラートマトとポッコンチーニの  
カプレーゼ . . . . . ¥850  
Mini Color tomato and bocconcini

定番！シーザーサラダ . . . . . ¥900  
Caesar salad

シンプル グリーンサラダ . . . . . ¥800  
Seasonal green salad

フランス産チーズの盛合せ . . . . . ¥1,500  
Combination plater  
of cheese platter of French cheese



## 窯焼きナポリピッツァ Pot-baked Pizza

マルゲリータ  
ロッソ又はビアンコ . . . . . ¥1,250  
Margherita (Rosso or bianca)

ビスマルク (生ハム・温泉卵・ルッコラ・オニオン)  
Bismarck . . . . . ¥1,600

ミエーレ (蜂蜜・モッツアレラ) . . . . . ¥1,250  
Miele

クアトロフロマッジョ . . . . . ¥1,900  
Quattro formaggi

本日のピッツァ . . . . . ¥1,250  
Today's Pizza

本日のドルチェピザ  
(デザートピザ) . . . . . ¥1,850  
Today's Dessert pizza

バケット(お代わり自由) . . . . . ¥400  
Baguette (Bread)

## 温前菜とスープ Hot Appetizer & Soup

皮付フライドポテト トリュフと  
パルミジャーノチーズの香り . . . . . ¥650  
French fries with skin and armigiano

釜焼きスフレオムレツ . . . . . ¥1,200  
Kiln-baked soufflé omelet

小海老のアフィージョ . . . . . ¥950  
Pan Fred garlic shrimps

エスカルゴ ブルゴーニュ仕立て  
王道のブルギニオンバターで . . . . . ¥1,200  
Escargot Bourguignon butter

釜焼きオニオングラタンスープ . . . . . ¥900  
Kiln-baked onion gratin soup



## 手打ちパスタ・リゾット Hand made fresh Pasta

フレッシュトマトとバジルの  
スパゲッティ-ニ (乾麺) . . . . . ¥950  
Fresh Tomato & Basil - Spaghetti

生ウニ・トマト・ルッコラ  
のリングイネ . . . . . ¥1,900  
Amera Tomato and rocket leaf and  
Sea urchin - Linguine

しらすと万願寺唐辛子  
のスパゲッティ-ニ . . . . . ¥1,250  
Whitebait and "Manganji" Pepper  
-Spaghetti

ボンゴレビアンコからすみ風味 . . . . . 1,250  
Vongole Bianco with dried mullet roe  
- Spaghetti

茨城県 奥久慈卵のカルボナーラ  
タリオリーニ . . . . . ¥1,800  
Carbonara in "Okukuji" egg- Tagliolini

田舎仕込みボロネーゼ  
パッパルディッレ . . . . . ¥1,700  
Bolognese country style - Pappardelle

フォアグラ・トリュフ  
半熟卵のリゾット . . . . . ¥1,950  
Goose liver & Truffle Risotto



**=窯焼き=  
Kiln-baked**

自家製ローストビーフ フレンチフライ添え  
(ブラックアンガス リブローズ)  
100gより . . . . . ¥1,950~  
Prime Rib Roast beef with French Fries

鳥取県産 大山鶏モモ肉窯焼き  
ワイルドライス詰め 300g . . . . . ¥2,200  
“DAISEN” Chicken baked with Wild Rice

鹿児島黒豚 肩ロースの窯焼き  
エッシャロット ケッパー風味ソース  
250g . . . . . ¥2,200  
KAGOSHIMA KUROBUTA Pork baked Sauce shallot

牛タンシチュー/マッシュポテト添えて  
100g . . . . . ¥1,950  
Beef Tongue Stew with Mushed Potato

本日の魚料理 . . . . . ¥1,800  
Today's Fish



**=炭焼き=  
Charcoal Grill**

国産牛ランプのグリル  
(青森県六片ガーリック使用 特製ソース)  
150g . . . . . ¥1,950  
250g . . . . . ¥2,950  
Japanese Beef Rump Garlic sauce

ブラックアンガス牛サーロイン  
200g . . . . . ¥2,950  
Angus Beef Sirloin

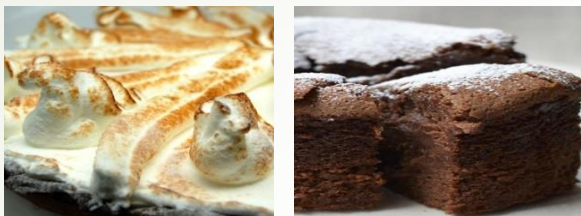
ニュージーランド産仔羊背肉 アリゴ添え ¥2,200  
New Zealand Lamb loin with Aligot

国産牛熟成サーロイン 季節の野菜添え  
150g . . . . . ¥3,950  
Aging Japanese Sirloin  
with Seasonal Vegetable



**=デザート=  
Dessert**

自家製タルト各種 . . . . . ¥600~  
Homemade Tart  
モンブラン . . . . . ¥700  
レモン . . . . . ¥600  
巨峰&レーズン . . . . . ¥700



自家製プリン . . . . . ¥600  
Homemade Pudding

ガトーショコラ . . . . . ¥600  
Gâteau au Chocolat

本日のアイスクリームとシャベール  
. . . . . ¥350  
Today's Ice cream & Sherbet

**=コーヒー・紅茶=  
Coffee & Tea**

コーヒー . . . . . ¥450  
Coffee  
アイスコーヒー . . . . . ¥450  
Iced Coffee  
アメリカンコーヒー . . . . . ¥450  
American Coffee  
エスプレッソ . . . . . ¥450  
Espresso  
カプチーノ . . . . . ¥480  
Cappuccino  
カフェオレ . . . . . ¥480  
Café au lait  
アイスカフェオレ . . . . . ¥480  
Iced Café au lait  
ダージリンティー . . . . . ¥500  
Darjeeling Tea  
アイスティー . . . . . ¥450  
Iced Tea  
アップルティー . . . . . ¥500  
Apple Tea  
カモミールティー . . . . . ¥500  
Chamomile

フリードリンク付で楽しめる 夏の135プラン!  
Free-flowing drinks. The available for 2 hos

**ガーデン135プラン**

Garden 135 Plan

**¥4,500 税別** フリードリンク付

生春巻き、サラダ、本窯焼きピザ  
本日のパスタ、鶏肉のチーズオープン焼き  
特製デザート

Fresh spring rolls · seasonal salad

Kiln-fired pizzas · pasta ·

Grilled Chicken with cheese · desserts



**グリルミストプラン**

Grill Mist Plan

**¥5,000 税別** フリードリンク付

生春巻き、ガーデンサラダ、  
チヨリソースティック、グリルミスト  
Fresh spring rolls · seasonal salad  
Chorizo Stick · · Grill mist  
Beef sirloin · Thick slice bacon  
Vegetables · chicken · Currywurst

<お飲み物>2時間制

**beverages**

- ・生ビール
  - ・スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン
  - ・ウイスキー（水割り、ソーダ割、ロック）
  - ・梅酒（ロック、ソーダ割、トニック割、緑茶割）
  - ・焼酎（芋、麦）（水割り、ソーダ割、ロック）
  - ・ロゼパン（ロゼワイン+グレープフルーツジュース）
  - ・カクテル各種（ジン・ウォッカ・ラム・テキーラ・カンパリ・カシス・パイン・ディタ）
- 以下で割ってお楽しみ下さい。  
（オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン、ソーダ、ミルク）  
・ソフトドリンク（オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン）

※ラストオーダーは30分前とさせていただきます。

※料金に消費税を加算させていただきますWe add consumption tax to a dish.