

アラカルト

à la carte

牛肉 *Beef à la carte* *ソースに使用 *Contained in the sauce*

国産牛サーロイン* <i>Japanese beef sirloin</i>	50 g ¥2,500	にいがた和牛サーロイン* 50 g ¥6,500 <i>"KUROGE WAGYU" beef sirloin</i>
黒毛和牛サーロイン* <i>"KUROGE WAGYU" beef sirloin</i>	50 g ¥4,600	にいがた和牛フィレ* 50 g ¥8,100 <i>"KUROGE WAGYU" beef fillet</i>
黒毛和牛フィレ* <i>"KUROGE WAGYU" beef fillet</i>	50 g ¥6,800	

魚介類 *Seafood à la carte* *ソースに使用 *Contained in the sauce*

本日のお魚* <i>Today's Fish</i>	¥2,000	車海老* <i>Japanese Tiger Prawn</i>	2尾 2 pieces	¥2,400
帆立貝* <i>Scallop</i>	2個 2 pieces	イセエビ* <i>Spiny lobster</i>	1尾 1 piece	¥8,300
烏賊* <i>Squid</i>	¥1,600	オマール海老テール* <i>Lobster tail</i>	ハーフ half	¥3,300
活オマール海老* 【3日前までの要予約】 <i>Lobster</i> 【Reservations required up to 3 days in advance】		1尾 1 piece		¥12,100
活 鮑 (110g ~) * 【3日前までの要予約】 <i>Abalone (110g ~) 【Reservations required up to 3 days in advance】</i>		1杯 時価 1 piece - Market Price		¥5,000~

その他 *Other à la carte*

フォアグラ <i>Foie gras</i>	50 g ¥2,700	御造り 3種盛り合わせ  ¥3,600 <i>3 kinds of assorted Sashimi</i>
前菜 3種盛り合わせ * <i>3 kinds of assorted appetizers</i>	¥2,600	バケット  ¥500 <i>Baguette</i> 4枚 4 slices
焼き野菜 4種盛り合わせ <i>3 kinds of assorted grilled vegetables</i>	¥1,200	新潟県産コシヒカリ白ご飯 ¥1,200 (味噌汁  ・香の物  付き) <i>Niigata Koshihikari rice, miso soup and pickles</i>

※日替わり、季節料理は内容が変わるためアレルギー表示をしておりません。スタッフへお尋ねください。
※As the contents of our daily and seasonal dishes vary, allergy information is not listed. Please ask our staff.

※食材によるアレルギーがございましたら、予め係へお申し付けください
※仕入れの状況により原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます
※表示料金には税、サービス料が含まれております ※写真はイメージです

※If you have any food allergies, please let us know in advance.
※The origin of ingredients and menu items may change depending on availability.
※Above prices include tax and service charge. *Photos shown are images only