

L'IGNIS COURSE

8,000yen (税込 8,800 yen)

Amuse- bouche

本日のアミューズ2種

Today's Soup

本日のスープ

Appetizer

Grilled Tuna & Anchoiade Seasonal Vegetables

マグロの薪焼き菜園仕立て

旬野菜のアンショワイヤード

Today's Risotto or Pasta

本日のパスタまたはリゾット

◆メインは下記よりお選びいただけます◆

• **Ezo Venison Knuckle with Sauce Poivrade**

蝦夷鹿シントマの薪焼き ソースポワブラード

• **Australian Lamb Tenderloin with Thyme Flavored Jus**

オーストラリア産仔羊フィレの薪焼き タイム風味のソース

• **House Made Dry-Aged Beef Sirloin Steak**

自社熟成ドライエイジングの薪焼き 【+1,100yen】

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

*ご予約は2名様以上14名様までです。ネット予約は6名様までで、7名様以上のご予約についてはお電話でお受けします。メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。