

L'IGNIS COURSE

12,000yen (税込 13,200 yen)

Champagne

乾杯 シャンパーニュ

Seared Steak Tartare on Toast, Parmesan, Doubanjiang Mayonnaise

薪火でグリルした国産牛もも肉のタルタル

Foie Gras Terrine, Pain d'épice

フォアグラテリーヌとパンデピス

Grilled White Asparagus Carbonara Sauce

ホワイトアスパラガスの薪焼き カルボナーラ風

Seared Bluefin "Chu-Toro" Crudo Japanese Accents

本マグロ中トロの薪焼きクルード 和のあしらい

Grilled Tiger Prawn Herb Salsa Spicy Mayonnaise

大海老の薪焼き ハーブのサルサ スパイシーマヨネーズ

Pasta of the Day

本日のパスタ

Our Homemade Dry-Aged Beef Sirloin Steak Red Wine Jus

自社熟成ドライエージングサーロインステーキ 赤ワイン風味のジュドブフ

Cracked "Kitaakari" Potatoes Truffle-Flavored

キタアカリのフリット トリュフ風味

Dessert

Gateau Au Chocolat & Selection of Homemade Gelato

ガトーショコラと自家製ジェラート

Tea Snacks

お茶菓子

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

*ご予約の受付は2日前までとなります。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。コースの最終開始時間は20時30分です。

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。