



Premium Seafood Paella

プレミアム
シーフードパエリア ¥3,980

蟹、ホタテ、ムール貝、海老。
海の幸をふんだんに使った贅沢なパエリア。



Grilled Japanese Brown Cattle

えんじゅぎゅう
熊本県産あか牛“延寿牛”のグリル
レギュラー<120g> ¥3,300 / ラージ<240g> ¥6,000

原田畜産のあか牛は、赤身が多くジューシーな味わい。
やわらかく食べやすい肉質です。

Winter Menu

※仕入れにより一部食材が変更になる可能性があります。
※価格はすべて税込です。 All prices include tax.



Maesawa Beef Stew with Mashed Potato

前沢牛赤ワイン煮込みの
パルマンチェ ¥1,500

前沢牛の煮込みにマッシュポテトを
のせてオーブンで焼きあげました。



Seared Cold Yellowtail with Sherry Dressing

炙り寒ブリのサルピコン
サラダ仕立て ¥1,350

脂がのった寒ブリを炙って旨みを閉じ込めました。
さわやかなシェリードレッシングとともに。



Spanish Seafood Stew "Zarzuela"

スペイン風ブイヤベース
“サルスエラ” ¥1,500

カタルーニャ地方の郷土料理。シーフードを
トマトで煮込んだコクのあるスープ。



Apple Basque Cheesecake
with Sparkling Espuma

りんごの
バスクチーズケーキ ¥770

りんごの風味が口いっぱいに広がります。
スパークリングエスプーマを添えて。