

# BARKT COURSE

4500 YEN (税込)

## AMUSE

本日のスープ

Today's Soup

## HORS D'OEUVRE

生ハムと水牛モッツァレラ、季節のフルーツ

Prosciutto & Buffalo mozzarella with Seasonal Fruits

## PASTA

メニューより好きなパスタをお選び下さい

choose your favorite pasta from the menu.

## FISH

サーモンミキユイソースジュノベーゼ

Salmon mi cuit Sauce Genovese

## MAIN

鶏モモ肉のポワレ ブールノワゼット

Poiret of Chicken thigh Beurre Noisette

OR

牛サーロインのステーキソース・ペリグー (+¥1,500)

Beef sirloin steak Sauce Périgueux

## DESSERT

テリーヌ・ド・ショコラ

Chocolate Terrine

+200円でコーヒーor紅茶をご注文頂けます

Add 200yen for pre-set coffee or Tea

コースのラストオーダーは20:30までとさせていただきます

The last orders for course are taken at 8:30 pm.