

Seasonal Dinner Course  
季節のディナーコース

¥7,000 (8,470)

Appetizer  
前菜

Eel Escabeche, Citrus Flavor  
うなぎのエスカベッシュ 柑橘の香り

Pasta or Risotto  
パスタまたはリゾット

Tagliatelle with Scallops Genovese Flavor  
帆立貝のタリアテッレ ジェノヴェーゼ風味  
Clam Risotto, Tomato Flavor  
蛤のリゾット トマト風味

Main Dish - Kindly choose from A, B, or C  
メインディッシュ - A・B・C よりお選びください

A. Sauteed Seabass with Marinara Sauce  
鱸のソテー マリナラソース

B. Sauteed Beef Fillet with Estragon Flavor  
牛フィレ肉のソテー エストラゴンの香り

C. Roasted Lamb with Olive Sauce  
骨付き仔羊肉のローストオリーブソース

Refreshment  
リフレッシュメント

Dessert  
デザート

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Spain Beer Plan  
スペインビアプラン

¥5,500 (税・サ込み)

Assorted 3types of Pinchos  
ピンチョス 3種の盛り合わせ

Seafoods and Mushrooms Ajillo with Herbs Toasts  
シーフードとキノコのアヒージョ ハーブトースト添え

Grilled Beef Steak Spicy Tomato Sauce  
牛ロース肉のブランシャール焼き スパイシートマトソース

Pasta Paella<+¥413(500)>  
パスタパエリア<+¥413(500)>

\*Pasta Paella is ¥413(500) plus per person. 2 person minimum.  
ご希望の場合は、お一人様+¥413(500)でパスタパエリアを追加料金にてご用意いたします。

ビアプラン フリードリンク メニュー

ドラフトビール (アサヒスーパードライ、アサヒドライブラック)  
ワイン、カクテル、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

All-You-Can-Drink for Beer Plan

Draft Beer(Asahi Super Dry, Asahi Dry Black)  
Wine, Cocktail, Whisky, Shochu, Soft Drink

Beer plan consists of 2 hours. Price includes 10% service charge and consumption tax.

ビアプランのご利用は2時間を基本とします。また、料金にはサービス料・消費税が含まれております。

2 person minimum.

2名様より承ります。

You can choose a drink from an exclusive drink menu.

お飲物は専用ドリンクメニューよりお選びいただけます。

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。  
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

Prices in ( ) include 10% service charge and consumption tax.  
( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.  
米の産地情報については、係りまでお尋ねください。