

Winter Special selection

2021-2022

大切な人との素敵な時間を彩る、特別なメニュー。

厳選されたシーフードをメインに添えた

豪華なラインナップが勢揃い。

“冬のごちそう”をテーマに、

この季節にぴったりのメニューをご用意いたしました。

アワビ・ツインズ 〜チャイニーズチリソース〜

1,990円(税込2,189円)

Fried Abalone With Chinese Chili Sauce

丸ごと揚げたアワビを贅沢にダブルで!たっぷりの野菜とともに豆板醤ベースのチリソースで仕上げました。お酒との相性も抜群です!

スパイニーロブスター& フィレ肉のトゥルヌド〜トリュフ風味〜

3,790円(税込4,169円)

Spiny lobster garlic grill & beef fillet Tournedos-truffle flavor-

ガーリックバターで仕上げたスパイニーロブスターと上質な赤身のフィレステーキをワンプレートで楽しむ「冬のごちそう」です。芳醇な赤ワインソースとトリュフの風味に心が躍ります。

トゥルヌドとは?...

フランス料理に使われる専門用語。牛フィレ肉を円柱状にカットし、周りにベーコンを巻き付けて焼いたステーキを指す。

漁師風ブイヤベース

ガーリックブレッド&アイオリソース付

3,490円(税込3,839円)

Fisherman's Style Bouillabaisse

旨味たっぷりのスープを楽しむブイヤベースは、シーフードやチキンも入って具沢山。スキレットで熱々が嬉しい!この季節を代表する定番メニューです。

