

DINNER COURSE

ディナーコース

¥7,700 ~

AMUSE

イワシとジャガイモのタルティーヌ

Tartine with Sardines and Potatoes

HORS-D' OEUVRE

グリルしたアオリイカのタルタル グリーンチミチュリソース

Grilled Blue Squid Tartar with Green Chimichurri Sauce

HORS-D' OEUVRE CHAUD

ホタテのムースを詰めた花ズッキーニのベニエ ケッカソース

Fried Flower Zucchini with Scallop Mousse

POISSON

スズキのグリル ジュ・ド・ポワソン

Grilled Sea Bass Jus de Poisson

VIANDE

以下より一品をお選びください。

Please choose one dish from the following.

能登豚のロースト パセリバターソース

Roasted Noto Pork with Parsley Butter Sauce

国産牛フィレ肉のグリル パセリバターソース (+¥2,200)

Grilled Domestic Beef Tenderloin with Parsley Butter Sauce (+¥2,200)

せんば牛シャトーブリアンのグリル ロッシーニ風 (+¥7,700)

Grilled "SENBA-GYU" Beef Chateaubriand Rossini Style (+¥7,700)

DESSERTS

レモンメレンゲタルト スパイと蜂蜜のグラス

Lemon Meringue Tart

コーヒー

Coffee



New American Grill

KANADE TERRACE