

季節野菜とトリュフのスープ

ジャパニーズ冷製“SOMEN”

—自家製ラー油と青山椒の坦々風—

鱈と鰯のイタリアンフリット

—3カ国の薬味で—

フカヒレと鮑の熟成白湯煮込み

うなぎ串

—Do not pickle twice—

季節食材のトムヤムしゃぶしゃぶ

和牛サーロインのトリュフカプチーノ

とうもろこし土鍋ご飯

—2杯目は特製夏野菜カレーで—

マンゴージェラート

—塾成10年冷凍みりんをかけて—

広尾

アシド
セレナ
ナ

【upgrade】

下記の中から1品お料理を変更させていただきます
() 内はグレードアップする前の料理名を表記しております。

A

- (冷製坦々“SOMEN”)
・ヒレユッケとキャビアのシャリシャリ冷麺

B

- (鰯と鱈のイタリアンフリット)
・炙りトロとトリュフペコロスの生春巻き

C

- (とうもろこし土鍋ご飯 + 特製夏野菜カレー)
・フカヒレあんかけ土鍋ご飯

D

- (とうもろこし土鍋ご飯 + 特製夏野菜カレー)
・フォアグラトリュフ土鍋ご飯

【+1plusalpha】

下記の中から1品お料理を追加でお出しさせていただきます

1

- ・穴子とマッシュポテトのフレンチオーブン焼き

2

- ・ヒレカツサンドと世界のマスターード

3

- ・広尾発祥タンチカツ

4

- ・長ーいタンジャオロース

5

- ・ペルー風スパイシー和牛串焼き