Spencer Roll grill steak Course

大人が楽しむハースのスタンダード
国産牛グリルコース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

18ヶ月熟成!スペイン産ハモンセラノ
胡桃とレーズン、クリームチーズのカナッペ
豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ
鴨肉とフルーツのミルフィーユ - バルサミコソース -
さっぱりとした紫キャベツのピクルス

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ - サラダ仕立て -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100% ガレット
トリュフ香るサーモンとマッシュルーム、シャンピニオンクリームのカレット

ENTREE CHAUD

新じゃがのフレンチポテト - 落の臺のアンチョビソース -

MAIN

国産牛のグリルステーキ - 西洋ワサビのソースと季節の野菜を添えて -

PASTA

ズワイガニとフェネルのリングイネ - オマール香るトマトビスクソース -

DESSERT

シェフの気まぐれミニデザート

FREE DRINK

飲み放題 《2h》

7,000yen(税込)

Grilled Yonezawabuta Course

米澤豚グリルコース

Menu

ENTREE FROIDE

こだわり前菜5種盛り合わせ

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ

美桜鶏とキノコのテリーヌ

燻製香がたまらない スモーキーポテトサラダ

酸味を効かせた レッドキャベツのピクルス

お酒のお供に キャロットラペ

18ヶ月熟成! 味わいとコク【スペイン産】ハモンセラーノ

ENTREE CHAUD

熱々!シラスとキャベツのアンチョビソテー

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%

自家製セミドライトマトとオニオンシードルのコンプレット

MAIN

しっとりジューシー山形県産米澤豚コンフィのグリル - ポルチーニ茸のクリームソース -

PASTA

ヤリイカと魚醤のレモンパスタ - アンチョビバターパン粉かけ -

DESSERT

シェフの気まぐれミニデザート

FREE DRINK

飲み放題 《1.5h》

6,000yen(税込)

A5rank Japanese black beef Course

パーティープランも贅沢に!
A5ランク 国産黒毛和牛コース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

黒毛和牛のローストビーフ

季節野菜のグリルマリネ

豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ

鴨肉とフルーツのミルフィーユ - バルサミコソース -

ワインにピッタリ! キャロットラペ

豊洲直送! 本日鮮魚のカルパッチョ - サラダ仕立て -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100% ガレット
自家製セミドライトマトとオニオンシードルのコンプレット

ENTREE CHAUD

プリプリ海老とブロッコリーの熱々アヒージョ

MAIN

【A5ランク 国産黒毛和牛】のグリル - 西洋ワサビのソース -

PASTA

トリュフ香る! たっぷりマッシュルームとキノコのクリームパスタ

DESSERT

シェフの気まぐれミニデザート

FREE DRINK

飲み放題 《2h》 席利用 《2.5h》

8,000yen(税込)

Chef Omakase Course

シェフおまかせスペシャルコース
A5ランク 国産黒毛和牛コース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

国産黒毛和牛のローストビーフ

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ - ドライフルーツ入り -

豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ

鴨肉とフルーツのミルフィーユ - パルサミソース -

ワインにピッタリ! キャロットラペ

ENTREE CHAUD

オマール海老と赤海老のピスク

FISH

豊洲直送! シェフ渾身の鮮魚のポワレ

- 濃厚なブルブランソース -

MEAT

【A5ランク 国産黒毛和牛】のグリル

- トリュフ香るペリゴールソースで -

DESSERT

シェフの気まぐれデザート 2種盛り合わせ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

6,600yen(税込)

Anniversary Course

アニバーサリーコース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

国産黒毛和牛のローストビーフ

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ-ドライフルーツ入り-

豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ

鴨肉とフルーツのミルフィーユ-バルサミコソース-

ワインにピッタリ! キャロットラペ

ENTREE CHAUD

オマール海老と赤海老のビスク

FISH

豊洲直送! シェフ渾身の鮮魚のポワレ

- 濃厚なブルブランソース -

MEAT

【A5ランク 国産黒毛和牛】のグリル

- トリュフ香るペリゴールソースで -

DESSERT

世界に一つのアニバーサリープレート

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

6,600yen(税込)

Special Lunch Course

ランチ スペシャルコース

Menu

ENTREE

前菜盛り合わせ

(一例)

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
鶏とキノコの年輪風 - ガランティーマヌ -
季節野菜の白ラタトゥイユ
ミニモッツアレラのカプレーゼ

SOUP

シェフ特製 本日スープのカプチーノ仕立て

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%の選べるガレット

10種類~の中からお選びください。
* 2名様で1枚お選びいただけます

- 例)
- ・鴨とローストアップルのガレット - パルサミソース -
 - ・自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット
 - ・18ヶ月熟成! 味わいとコク【スペイン産】ハモンセラーノとたっぷりマッシュルームのガレット

MEAT

- ・しっとりジューシー山形県産米澤豚コンフィのグリル
- 自家製粒マスタード添え -
- ・牛リブロースのグリル (+500yen)
- ・A5 ランク国産黒毛和牛 (+1,000yen)

DESSERT

バスク風チーズケーキ - マルドンの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,190yen(税込)