

Spencer Roll grill steak Course

大人が愉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ーノ
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 - 落の莖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 《2.5h》ラストオーダー 《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 - パルサミソース -

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

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

Menu

ランチ スペシャルコース

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)