

Grilled Japanese Beef 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

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
グリルチキンと3種キノコのレモンガレット

ENTREE CHAUD

【北海道産】インカのみぎのめ フレンチポテト
- 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

海老とズワイガニのビスククリームパスタ

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》
(L.O.2h)

8,000yen(税込)

A5 Grade Japanese Black Wagyu Beef Course

メインは A5ランク 国産黒毛和牛
贅沢パーティーコース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

黒毛和牛のローストビーフ

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

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

自家製サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

ENTREE CHAUD

栃の木まいたけのフリット

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! たっぶ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》
(L.O.2h)

9,000yen(税込)

Sauteed Yonewawa Pork Course

カンジさんも鼻高々!メインは米澤豚ソテー
カジュアルコース

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

美桜鶏とハーブの自家製ハム

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ソテー

PASTA

ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

DESSERT

シェフの気まぐれミニデザート

FREE DRINK

飲み放題 《1.5h》席利用 《2h》
(L.O.1.5h)

7,000yen(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 - 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

7,700yen(税込)

Special Lunch Course

ランチタイム 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 - ガランティース -
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 - バルサミコソース -
 - ・ 海老と3種キノコのブルギニョン風ガレット
 - ・ 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)