

MYDO

カニクリームコロッケ

タラ白子ムニエル
春菊ソース

金目鯛燕蒸し

トリュフカルボナーラ

尾崎牛赤身肉 120g
又は
尾崎牛サーロイン 100g
(追加料金 ¥ 3,800)
又は
A5 ランク黒毛和牛フィレ 80g
(追加料金 ¥ 7,590)

厳選かご野菜
お好みの3種をお選びください

ガーリックライス

赤出汁

トリュフクリームのどら焼き

¥ 26,000

LUXE

尾崎牛とキャビアのタルタル

下仁田葱と近江鴨
フランボアーズソース
トリュフ風味

フランス産フォアグラ
燕スープ仕立て

タラバカニ鉄板焼
サンバルチリソース

トリュフカルボナーラ

尾崎牛サーロイン 100g
又は
A5 ランク黒毛和牛フィレ 80g
(追加料金 ¥ 3,800)

厳選かご野菜
お好みの3種をお選びください

ガーリックライス

赤出汁

車麩のフレンチトースト
リンゴ添え

¥ 32,000

国産米を使用しております。

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にタレントに必ずお伝えください。

仕入れ状況により、食材を変更させて頂く場合がございます。予めご了承くださいませ。

ELITE

尾崎牛とキャビアのタルタル

牛タンステーキ
グレープフルーツチャツネ

フランス産フォアグラ
蕪スープ仕立て

アイルランド産活ブルーオマールとタラ白子鉄板焼き
海老みそバター
(2名様より)

トリュフカルボナーラ

尾崎牛サーロイン 100g
又は
A5 ランク黒毛和牛フィレ 80g
(追加料金 ¥3,800)

厳選かご野菜
お好みの3種をお選びください

ガーリックライス

赤出汁

アップルパイ
アイスクリーム添え

¥39,000

国産米を使用しております。

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にタレントに必ずお伝えください。
仕入れ状況により、食材を変更させて頂く場合がございます。予めご了承くださいませ。