

BBQ Chateaubriand Dinner Course

お一人様 ¥14,500
2名様より承ります

Prawn Cocktail
ブラウンカクテル

San Francisco Caesar Salad
サンフランシスコ シーザーサラダ

Chateaubriand
U.S Beef Served with Bearnaise Sauce, Mashed Potatoes & Creamed Spinach
シャトーブリアン
ベアルネーズソース、マッシュポテト & クリームスピナッチ

Trader Vic's Rum Ice Cream
with Praline Sauce
ラムアイスクリーム
ブラリネソース添え

Amaou Strawberry & Mascarpone Cheese
Hazelnut Crumble & Sunflower Honey
あまおうとマスカルポーネチーズ
ひまわりの蜂蜜とヘーゼルナッツクランブル
追加料金¥500

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

BBQ T-Bone Dinner Course

お一人様 ¥17,500
2名様より承ります

Bongo Bongo Soup
Glazed Cream of Spinach & Oyster
牡蠣とほうれん草のクリームスープ “ボンゴ ボンゴ”

Trader Vic's Salad
Heart of Palm, Endive & Javanese Dressing
トレーダーヴィックスサラダ
椰子の芽、エンダイブ & ジャワニーズドレッシング

BBQ T-Bone Steak
U.S Beef Served with Mashed Potatoes, Creamed Spinach & 2Kinds of Sauce
T - ボーンステーキ
2種のソース、マッシュポテト & クリームスピナッチ

Snow Ball
Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut
スノーボール

Amaou Strawberry & Mascarpone Cheese
Hazelnut Crumble & Sunflower Honey
あまおうとマスカルポーネチーズ
ひまわりの蜂蜜とヘーゼルナッツクランブル
追加料金¥500

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Option

追加オプション

Broiled Spiny Lobster Tail
伊勢海老のテール
¥5,500

BBQ Norwegian Salmon
ノルウエー産サーモン 薪窯焼
¥4,400