

## 前菜 **APPETIZER**

オシエトラキャヴィア フラッペ Osietra Caviar Frappe	30g ¥24,000 50g ¥40,000
3種前菜の盛り合わせ Assorted Appetizers	¥3,300
シュリンプ カクテル Shrimp Cocktail	6pec ¥4,500 3pec ¥2,400
マリネサーモン Salmon Marinade	¥3,600
クラブケーキ Crab Cake	¥4,400
国産熟成生ハム Domestic Aged Prosciutto	¥3,000

## スープ **SOUP**

プレミアム オニオングラタンスープ Premium Onion Gratin Soup	¥2,300
チーズ追加 トッピング Additional Cheese	¥600
ダブルコンソメスープ Double Consommé Soup	¥2,300
ミネストローネスープ Minestrone	¥1,500
ロブスタービスク Lobster Bisque	¥3,000
コーンクリームスープ Cream of Corn Soup	¥1,500



※料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
Service charge will be added to your bill.  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

## サイドディッシュ SIDE DISHES

ベイクドポテト ¥1,300  
Baked Potato (Butter, Sour Cream and Bacon)

フライドポテト ¥1,200  
Fried Potatoes

マッシュポテト ¥1,500  
Mashed Potatoes

ジャーマンポテト ¥1,700  
German Potatoes

季節野菜のグリル ¥2,000  
Grilled Vegetables of the Season

フライドオニオン ¥1,500  
Fried Onions

クリームスピナッチ ¥1,500  
Cream Spinach

マッシュルームのソテー ¥1,500  
Sautéed Mushrooms

ガーリックトースト ¥2,000  
Garlic Toast

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
Service charge will be added to your bill.  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

## デザート DESSERT

SATSUKI デザートプレート SATSUKI Dessert Plate	¥1,600
季節のシャーベット Sherbet (Seasonal Fruits Flavor)	¥ 700
バニラ アイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥ 700
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ Assorted Ice Cream and Sherbet	¥ 1,000
季節のフルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	時価
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea	¥ 1,400

## 食後酒 DIGESTIF

《 Brandy 》 Hennessy V.S.O.P	¥3,000
《 Calvados 》 Captive Apple, Dupont	¥3,000
《 Grappa 》 Grappa Riserva Eligo dell'Ornellaia	¥2,600
《 Port Wine 》 Taylor's Tawny Port 20 years old	¥2,800
《 Whisky 》 Hibiki 21years old	¥6,600
Yamazaki 12years old	¥3,200

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
Service charge will be added to your bill.  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.