

## CHEF'S SELECT

6000

### AMUSE

フォアグラテリーヌと柑橘 アマゾンカカオのサブレ  
Terrine de Foie Gras and Citrus on Amazon-cacao Sable

### COLD APPETIZER

鮪の炙りと京丹波モッツアレラ 焦がしトマトのソース  
Torched Tuna with "TANBA" Mozzarella cheese, Creamy Sour Tomato Sauce

### HOT APPETIZER

フォアグラとパートブリック 泉州玉ねぎのピュレ  
Baked Foie Gras Pie, "SENSHU" Onion Puree

### PASTA

香住蟹と唐墨のアーリオオーリオ スパゲッティーニ  
"KASUMI" Crab and Bottarga Aglio Olio, Spagettini

### MAIN

国産豚肩ロースの炭火焼き シシリアンマリナード  
Charcoal-grilled Pork Boston Butt, Sicilian Marinade Sauce

### DESSERT

バニラパンナコッタとメロンのスープ  
Vanilla Panna Cotta with Fresh Melon Soup

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## SEASONAL

8000

### AMUSE

フォアグラテリーヌと柑橘 アマゾンカカオのサブレ  
Terrine de Foie Gras and Citrus on Amazon-cacao Sable

### COLD APPETIZER

鮪の炙りと京丹波モッツアレラ 焦がしトマトのソース  
Torched Tuna with "TANBA" Mozzarella cheese, Creamy Sour Tomato Sauce

### COLD APPETIZER

TG00スペシャルリテ 金美人参のチョップドサラダ  
Chopped "KIMBI" Carrot Salad

### HOT APPETIZER

フォアグラとパートブリック 泉州玉ねぎのピュレ  
Sauteed Foie Gras with Part Brick, "SENSHU" Onion Puree

### PASTA

香住蟹と唐墨のアーリオオーリオ スパゲッティーニ  
"KASUMI" Crab and Bottarga Aglio Olio, Spagettini

### FISH

真鯛のヴァポーレ 浅利のズッパ  
Steamed Red Snapper with Asari Clam Soup

### MAIN

国産牛ロースの炭火焼き バルサミソース  
Charcoal-grilled Beef, Balsamic Sauce

### DESSERT

バニラパンナコッタとメロンのスープ  
Vanilla Panna Cotta with Fresh Melon Soup

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

[ 季節の食材を使用しておりますので、予告なくメニューを変更させていただく場合がございます。 表示価格は税込の金額です。 また、別途10%のサービス料を頂戴致します。 ]