

LUNCH COURSE

8月テーマ：NYモダンアメリカナキュイジーヌ

3,700 COURSE

APPETIZER - アペタイザー -

とうもろこしのフラン
スモークサーモンサンドイッチ

FISH - 魚料理 -

メカジキと夏野菜のグリル フレッシュトマトサルサ

SOUP & BREAD - スープ&ブレッド -

ニューイングランドクラムチャウダー
コーンブレッド

MEAT - 肉料理 -

清流鶏むね肉の低温ロースト克蘭ベリーソース

DESSERT - デザート -

キーライムパイ
コーヒー or 紅茶

5,500 COURSE

APPETIZER 1 - アペタイザー -

BiteStyleブルドバーガー

FISH - 魚料理 -

メカジキのグリル
クレオールガンボスープ仕立て

APPETIZER 2 - アペタイザー -

ローストサラダ バルサミコドレッシング
パートフィロとケール
季節野菜の蒸し焼き

MEAT - 肉料理 -

オーストラリア産サーロインの
ケイジャンスパイスステーキ

SOUP & BREAD - スープ&ブレッド -

ニューイングランドクラムチャウダー
コーンブレッド

DESSERT - デザート -

キーライムパイ
コーヒー or 紅茶