

LUNCH COURSE

9月テーマ：シカゴ イタリア アメリカナ キュイジーヌ

3,700 COURSE

APPETIZER - アペタイザー -

グリル野菜のカポナータ
アランチーニジェノベーゼソース
モッツアレラチーズソース

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

FISH - 魚料理 -

カマスのコンフィ ライムソース

MEAT - 肉料理 -

フリウリ風フリコと 鶏もも肉のテチア

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

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

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

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

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

DESSERT - デザート -

キーライムパイ
コーヒー or 紅茶