



DINNER

(17:00~20:30 L.O.)

CHEF'S SPECIAL ¥5,500

AMUSE

完熟トマトのガスパチヨ Ripe Tomato Gazpacho

APPETIZER

大和肉鶴のガランティース Local Chicken Galantine

HOT APPETIZER

大和野菜のベニエ Locally Grown Vegetable Fritters

FISH

鱧のソテー アンチョビソース Sauteed Sea Bass, Anchovy Sauce

MEAT

仔牛のロースト 粒マスタードソース Roasted Veal, Whole Grain Mustard Sauce

DESSERT

リコッタのセミフレッドパッションフルーツとバルサミコのソース Ricotta Semifreddo, Passionfruit and Balsamic Sauce

-

※プラス1,000円で菊水カレーをお付けできます。 For Chef's Special, you can enjoy KIKUSUI Curry with additional 1,000yen.

KIKUSUI SELECT (サラダ+スープ+お好きなメインディッシュ)

APPETIZER

季節のサラダビーツヴィネグレット Salad Using Vegetables in Season with Beet Vinaigrette

SOUP

本日のスープ Today's Soup

MAIN

下記よりお好みのメインをお選びください Please choose one from the following.

菊水ハンバーグ デミグラスソース 2,500円 Hamburg Steak "Kikusui Style" with Demi-glace Sauce 2,500yen

菊水ピラフ 3,200円 KIKUSUI Pilaf 3,200yen

菊水カレー 3,200円 KIKUSUI Curry 3,200yen

ビフカツ 3,500円 Beef Tenderloin Steak (100g) 3,500yen

DESSERT

抹茶のブリュレ Green Tea Creme Brulee

ロールケーキチェリーとマスカルポーネクリーム Swiss Roll, Cherry and Mascarpone Creme

レモンのタルト Lemon Tart

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ Assorted Ice cream and Gelato