



BUTCHER MONTHLY EVENT "SELECTION DINNER" **05**

熟成肉の食べ比べ。

ブラックアンガス牛最高グレード「プライム等級」の熟成肉をご用意。Tボーン、リブアイの食べ比べをメインとしたコースに、ソムリエがセレクトする、熟成肉に合うワインの数々をお愉しみください。

COURSE MENU

【熟成肉の食べ比べ。】

AMUSE

大分県産稚鮎のフリット
西瓜のマリネ

HORS-D'ŒUVRE 1

玄海産あおなと帆立貝
生ハムのコンソメジュレを纏った夏野菜

HORS-D'ŒUVRE 2

鴨のローストとフォアグラコンフィのブリュレ
苺の薫製

MAIN

30日間熟成ブラックアンガス牛
プライムグレードTボーン&リブアイステーキ

DESSERT

熊本石坂ファームのヨーグルトのムースとマンゴ어의ソルベ
ココナッツの香り

AFTER

食後のコーヒー

5.22 Mon, 23 Tue 17:30 - 23:00 L.O.20:30

熟成肉をメインとしたコースと、ソムリエが選ぶ5つのワイン

お一人様 **¥13,000 + Tax** 20名様まで (要予約)

お問い合わせ **TEL 092-735-7766**

WEBでのご予約はこちら

WEB席予約

click

※満席になり次第受付終了でございますのでお早目のご予約をおすすめ致します。

click

