

*Chef's Special Dinner Set Menu*  
シェフおすすめディナーコース

*Dinner Set Menu A* \$24.95

*Seafood Antipasto Plate*  
海の幸アンティパスト盛り合わせ

*Minestrone Soup with Gnocchi*  
ニョッキ入りミネストローネ

*Please choose one of the following main dishes.*  
メインディッシュをお選びください。

1. *Grilled Filet of Salmon & Half Shell Oyster*  
*Served with Bacon, Mushroom*  
*& Sun Dried Tomato Light Cream Sauce*  
1. 鮭とかきのグリル ベーコンときのこ、  
サンドライトマトの軽いクリームソース

or または

2. *Rib Eye of Beef Cubed Steak,*  
*Served with Unique Rice Stick & Vegetables,*  
*Lemon Grass & Garlic Olive Oil Sauce*  
2. リブアイ牛肉のダイスカットステーキ  
ライススティックと揚げ野菜添え  
レモングラスとガーリックのオリーブオイルソース

*Chef's Special Dessert*  
シェフからのスペシャルデザート

*Herbed Bread with Black Olive Pesto*  
ハーブロールと黒オリーブペストー

*Coffee or Tea*  
コーヒーまたは紅茶

*Dinner Set Menu B* \$34.95

*Seafood Antipasto Plate*  
海の幸アンティパスト盛り合わせ

*Fusilli, Grilled Eel UNAGI*  
*with Lettuce, Mushroom & Garlic Light Soy Sauce*  
フジッリ うなぎとレタス、きのこの和風ソース

*Please choose one of the following main dishes.*  
メインディッシュをお選びください。

1. *Cheese Breaded Lobster Tail*  
*Served with Julienne of Leek*  
*& Squid Ink Risotto Crustacean Tomato Butter Sauce*  
1. ロブスターテールのチーズパン粉焼き  
ポロねぎとイカ墨リゾット添え ロブスタートマトバターソース

or または

2. *Grilled Beef Tongue*  
*Served with Saffron Mashed Potato*  
*& Mix Baby Green, Delicious Morel Mushroom Sauce*  
2. 柔らか牛タンのグリル サフラン風味のマッシュポテトと  
ミックスベビーグリーン  
モリーユ茸(あみかさ茸)のソース

*Chef's Special Dessert*  
シェフからのスペシャルデザート

*Herbed Bread with Black Olive Pesto*  
ハーブロールと黒オリーブペストー

*Coffee or Tea*  
コーヒーまたは紅茶