

DINNER COURSE MENU

¥8,800

STARTER

スターター

Chefs welcome bite

一口のお楽しみ

Salmon and scallops mixed green salad

サーモンとホタテのミックスグリーンサラダ

Lobster bisque soup

オマール海老のスープ

Sea bass and shrimp fregola tomato sauce pasta

スズキとエビのフレゴラ・トマトソースパスタ

Grilled lamb chops with vegetable

ラムチョップのグリルと季節の野菜

R1 strawberry mountain

R1 ストロベリーマウンテン

Coffee Tea

コーヒー 紅茶

**SPECIAL
DINNER COURSE**

¥11,000

Chef's welcome bite
一口のお楽しみ

White asparagus and scallops with béarnaise sauce
ホワイトアスパラガスとホタテ貝ベアルネーゼソース

Lentil soup
レンズ豆のスープ

Spinach meat sauce gratin with Casarecce pasta
カサレッチェパスタほうれん草のミートソースグラタン

Spanish mackerel steamed with white wine and lemon sauce
鯖の白ワイン蒸しレモンソース

Grilled wagyu beef oriental sauce with seasonal vegetable
和牛ビーフのグリルオリエンタルソースと季節の野菜

R1 Catalana
R1カタラーナ

Coffee Tea
コーヒー 紅茶