

Monthly theme Pasta & Grill**Live Kitchen Performance****Chef's Creation Pasta 出来立てをお席まで Once per person**

- Veal tongue smoked grill And pasta e fagioli
仔牛タンのグリル瞬間スモークとパスタファジョーリ

Surf & Turf Mixed Grill Station 焼き立てのシーフードとお肉 Once per person

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Swordfish
カジキマグロ • Grilled red shrimp herb breadcrumbs
赤海老の香草パン粉焼き • Scallop
ホタテ貝 • Zucchini
ズッキーニ • Salmoriglio
レモンとハーブのソース | <ul style="list-style-type: none"> • Pork neck
豚トロ • US beef Harami
US ビーフ ハラミ • Pumpkin
カボチャ • Onion steak sauce
オニオンステーキソース |
|--|---|

Salad サラダ

- Karin special Cold shrimp wasabi mayonnaise
花梨特製 冷製エビのワサビマヨネーズ
- Nicoise-style salad
ニース風サラダ
- Ham and potato salad
ハムポテトサラダ
- Smoked duck and tabbouleh salad
鴨のスモークとタブレサラダ
- Chef Sakamoto from Maison Tateru Yoshino Cold borscht soup
タテルヨシノ坂本シェフ特製 冷製ボルシチスープ
- Chef Sakamoto from Maison Tateru Yoshino Poached egg with red wine sauce
タテルヨシノ坂本シェフ特製 ポーチドエッグ赤ワインソース

Hot Buffet ホットbuffet

- Steamed tougan
冬瓜のブイヨン煮
- Karin special Mapo tofu
花梨特製 麻婆豆腐
- Chicken cacciatore
チキンカチャトーラ
- Greek macaroni gratin
ギリシャ風マカロニグラタン
- Summer vegetable soup curry
夏野菜のスープカレー
- Dojima signature Garlic basmati rice
堂島特製 ガーリックバスマティライス
- Cheesy pork scaloppine
ポークスカロッピーニ チーズソース

Pass Around 焼き立て釜だしのピッツアをお席まで

- Pizza fiorentina
ピッツア フィオレンティーナ

Selection of Bread 各種パン

- Focaccia • Baguette • Soft roll
フォカッチャ・バゲット・ソフトロール

Dessert デザート

Round cakes ラウンドデザート

- Mango and citrus depressa mousse
マンゴーシークワーサームース
- Rare cheese cake
レアチーズケーキ

Petit cakes プティケーキ

- Strawberry mousse
苺ムース

Glass dessert グラスデザート

- Karin signature almond jelly
花梨特製杏仁豆腐
- Pink grapefruit jerry
ピンクグレープフルーツジュレ

LOLLI POP ロリポップ

- Chef Yoshida from Maison Tateru Yoshino Financier
タテルヨシノ吉田シェフ特製 フィナンシェ
- Strawberry Chocolate
ストロベリーチョコレート

Petit fours プティフル

- Chef Yoshida from Maison Tateru Yoshino Macaroons
タテルヨシノ吉田シェフ特製 マカロン
- Homemade cookies
クッキー
- Warabimochi
わらびもち

Italian style gelato selection イタリアスタイルジェラートセレクション

- Green tea and brown sugar syrup
抹茶と黒蜜
- Strawberry
イチゴ