

CASUAL COURSE

プティタルト
サルシッチャとトマトジャム
瞬間燻製の香りを纏わせて

ジャンボシュリンプカクテル
ホースラディッシュソース

北あかりのポタージュ

パスタ
洋ナシとトレビツのゴルゴンゾーラペンネ

お口直し
赤しそのグラニテ

薪火グリルステーキ
USDAプライム ストリップサーロイン
ブラックペッパー佃煮 タスマニアンマスタード
マルドンの塩

本日のデザート 又は 本日のチーズ

全7品

¥7,000 (税込)

BT

BLACK TERRACE

上記金額に別途サービス料10%を頂戴いたします。

T-BONE COURSE

プティタルト
サルシッチャとトマトジャム
瞬間燻製の香りを纏わせて

ジャンボシュリンプカクテル
ホースラディッシュソース

北あかりのポタージュ

パスタ
洋ナシとトレビツのゴルゴンゾーラペンネ

お口直し
赤しそのグラニテ

薪火グリルステーキ
鳥取牛Tボーン
ブラックペッパー佃煮 タスマニアンマスタード
マルドンの塩 オニオンソース

本日のデザート 又は 本日のチーズ

全7品

¥9,000 (税込)

BT

BLACK TERRACE

上記金額に別途サービス料10%を頂戴いたします。

STANDARD COURSE

プティタルト
サルシッチャとトマトジャム
瞬間燻製の香りを纏わせて

ジャンボシュリンプカクテル
ホースラディッシュソース

自家製のダブルコンソメスープ

パスタ
洋ナシとトレビツのゴルゴンゾーラペンネ

イナダのグリル、レモングラス風味
スプラウトとアマランサスを添えて

お口直し
赤しそのグラニテ

薪火グリルステーキ
USDAプライム ファイレミニオン
ブラックペッパー佃煮 タスマニアンマスタード
マルドンの塩 オニオンソース

本日のデザート 又は 本日のチーズ

全8品

¥10,000(税込)

BT

BLACK TERRACE

上記金額に別途サービス料10%を頂戴いたします。

PRIME COURSE

プティタルト
サルシッチャとトマトジャム
瞬間燻製の香りを纏わせて

USDA Prime ブラックアンガス牛
タルタルステーキ

自家製のダブルコンソメスープ

リングイネ
ロブスターのアメリケーヌソース

イナダのグリル、レモングラス風味
スプラウトとアマランサスを添えて

お口直し
赤しそのグラニテ

薪火グリルステーキ
雪降り和牛 “尾花沢”
ブラックペッパー佃煮 タスマニアンマスタード
マルドンの塩 オニオンソース

本日のデザート 又は 本日のチーズ

全8品

¥15,000(税込)

BT

BLACK TERRACE

上記金額に別途サービス料10%を頂戴いたします。