

## 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

¥8,000 (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

¥11,000(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

¥12,000(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。