

CASUAL COURSE

プティタルト
瞬間燻製の香りを纏わせて

シュリンプカクテル
ホースラディッシュソース

本日のポターージュ

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 5 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
瞬間燻製の香りを纏わせて

シュリンプカクテル
ホースラディッシュソース

本日のポタージュ

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5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
瞬間燻製の香りを纏わせて

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

季節の魚料理

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6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
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

ロブスターテールとアスパラガス

季節の魚料理

薪火グリルステーキ
田村牛 イチボ
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

¥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。