



## WEEKEND & HOLIDAY LUNCH MENU ¥5,800

お一人様 per person

### TO START

日替わり前菜  
Daily Appetizer

自家製ポンドケーキとアンチョビバター  
Homemade Cheese Bread  
with Anchovy Butter

日替スープ  
Daily Soup

### SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

1品お選びください / choice of one

豪州産アンガス カイノミ  
Australian Angus Bavette 300g

交雑牛イチボ  
Japanese Crossbred Picanha 300g

豪州産グラスフェッド テンダーロイン  
Australian Grass-fed Tenderloin 200g

米国産プライム アンガス ハラミ  
US Prime Angus Skirt 200g

豪州産ラム チョップ +¥1,000  
Australian Lamb Chop 300g

豪州産 M3 Wagyu リブアイ +¥1,500  
Australian M3 Wagyu Ribeye 300g

フライドポテト、チミチュリとサルサクリオージャ添え / served with house fries, chimichurri and salsa criolla

日替わりデザート  
Daily Dessert