

# LUNCH MENU

## REGULAR MENU

レギュラー コース ¥3,500  
お一人様

### TO START

自家製ポンドケーキ

日替わり前菜

日替わりスープ

サラダ

### SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

1品お選びください

豪州産 アンガス カイノミ 150g

豪州産 交雑牛イチボ 150g

チミチュリ添え

### DESSERT

自家製アイスクリーム

コーヒーまたはマテ茶

## PRIME MENU

プライム コース ¥5,000  
お一人様

### TO START

自家製ポンドケーキ

日替わり前菜

日替わりスープ

サラダ

### SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

1品お選びください

豪州産 アンガス イチボ 300g

豪州産 アンガス カイノミ 300g

豪州産 アンガス ミスジ 300g

米国産 プライムアンガス ハラミ 200g

豪州産 グラスフェッドテンダーロイン  
200g(+1000yen)

豪州産 WAGYU リブアイ300g(+1500yen)

グリル野菜、チミチュリ添え

### DESSERT

自家製アイスクリーム

コーヒーまたはマテ茶

## T BONE MENU

T ボーン コース ¥7,500  
お一人様（お二人様より）

### TO START

自家製ポンドケーキ

日替わり前菜

日替わりスープ

サラダ

### SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

アルゼンチ産Tボーンステーキ550g  
（2名様分）

アルゼンチン パタゴニアの雄大な自然が  
育んだ ヘレフォード種の骨付き肉。  
薪火で引き出された香りと深い旨みが、  
贅沢なひとときを演出します。

Tボーンステーキは、サーロインの旨味と  
ヒレの柔らかさを一度に味わえる、  
骨付きならではの魅力ある部位です。

グリル野菜、チミチュリ添え

### DESSERT

自家製アイスクリーム

コーヒーまたはマテ茶