

# LUNCH ASADO COURSE

## ENTRADAS

前菜

本日の前菜

自家製ポン・デ・ケージョ  
タピオカ粉のチーズパン

本日のスープ

## SIGNATURE WOOD-FIRED ASADO

シグネチャー薪火焼きアサード

ハウスフライドポテトと季節のサラダ、チミチュリ添え

¥3,500

パリージャ・クラシック

1品お選びください

イチボ 150g

オーストラリア産アンガス牛  
(300g +¥1,500)

ミスジ 150g

オーストラリア産アンガス牛  
(300g +¥1,500)

鶏もも肉の薪火焼き 250g

ハーブマリネ

和牛ハンバーグステーキ 200g

チェダーチーズ、マッシュルーム入り

¥5,500

シェフのおすすめ

プライムセレクション

1品お選びください

和牛ランプ 150g

吉澤厳選 松阪牛A5  
(300g +¥5,000)

テンダーロイン 200g

オーストラリア産グラスフェッドビーフ

ハラミ 200g

USプライムアンガス牛  
(400g +¥4,000)

ラムチョップ 300g

オーストラリア産

¥7,500

(2名様より)

骨付きセレクション

アルゼンチン産ヘレフォード牛  
1品お選びください

骨付きサーロイン

(お一人様 約225g)

Tボーン (小)

(お一人様 約225g +¥1,500)

Tボーン (中)

(お一人様 約375g +¥3,500)

ポーターハウス

(時価)

+¥500

本日のデザート、コーヒー、またはマテ茶