

# ASADO COURSE

## ARGENTINE BEEF COURSE

アルゼンチン ビーフ コース2名様より

### TO START

牛肉のエンパナーダ  
ボンデケージョ  
自家製チョリソ

### SIDE

グリル野菜・ハウスサラダ・フライドポテト  
チミチュリとサルサクリオージャ添え

### -SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA-

一品お選びください

アルゼンチン産ヘレフォード種

骨付きサーロイン225g  
T ボーン 小 225g (+¥1,000)  
T ボーン 中 375g (+¥4,000)  
ポーターハウス (時価)

### DESSERT

本日のデザート

¥8,800

## GAUCHO COURSE

ガウチョ コース

### TO START

牛肉のエンパナーダ  
ボンデケージョ  
自家製チョリソ

### SIDE

グリル野菜・ハウスサラダ・フライドポテト  
チミチュリとサルサクリオージャ添え

### -SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA-

一品お選びください

豪州産アングス牛 イチボ 300g  
豪州産アングス牛 ミスジ 300g  
米国産プライムアングス牛ハラミ200g  
豪州産テnderロイン 200g (+¥700)  
豪州産ラムチョップ 300g (+¥1,000)  
松阪牛ランプ 300g (+¥5,400)

### DESSERT

本日のデザート

¥8,800

## WAGYU COURSE

和牛 コース

### TO START

アミューズ  
生ハムとフルーツ  
牛肉のエンパナーダ  
ボンデケージョ  
自家製チョリソ

### SIDE

グリル野菜・ハウスサラダ・フライドポテト  
チミチュリとサルサクリオージャ添え

### -SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA-

一品お選びください

熊本県産あか牛イチボ 150g  
吉澤畜産厳選松阪牛ランプ 150g

### DESSERT

本日のデザート

¥15,000

## OMAKASE COURSE

おまかせ コース

### TO START

オシェトラ キャビア  
生ハムとフルーツ  
牛肉のエンパナーダ  
ボンデケージョ  
自家製チョリソ  
薪焼カラビネーロのリゾット

### SIDE

グリル野菜  
チミチュリとサルサクリオージャ添え

### -SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA-

本日の厳選和牛 75g

### DESSERT

本日のデザート

¥18,000