



DINING & BAR  
TABLE 9 TOKYO

イタリアンフェア おすすめコース  
～ Recomended Course in Italian Fair～

9,500

税込サ別  
Including Tax, Service Charge is not

アミューズ・ブーシュ  
Amuse-Bouche

金目鯛のカルパッチョ風 カラスミとフルーツトマトと共に  
Red bream carpaccio with botargo and fruit tomato

ロンバルディア風 “ミネストローネ”  
Minestrone soup Lombardia style

オマール海老とカラフル野菜のパスタグラタン  
Lobster and vegetables pasta gratin

牛フィレ肉のグリル マルサラソース  
Grilled beef tenderloin marsala wine sauce

苺のスープに浮かべたマスカルポーネのムース  
アマレットジェラートと共に  
Mascarpone mousse on strawberry soup with amaretto gelato

パン

Bread

コーヒー  
Coffee

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。  
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。  
※当店では国産米を使用しております。  
※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。  
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、  
料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。  
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。