

THE THEATRE TABLE

LUNCH 11:00-14:30 (14:00 L.O.)

All items include 6 appetizers buffet, drink bar
全てのメニューに【前菜ビュッフェ、ドリンクバー】が付いております。

Set Menu

- | | | |
|---|--|----------------------|
| 1 | W MAIN (FISH + MEAT) + DESSERT
Wメイン (お魚料理+お肉料理) + デザート | 4300 |
| 2 | PASTA (HALF SIZE) + MAIN (FISH or MEAT) + DESSERT
パスタ (ハーフサイズ) + メイン (お魚料理 or お肉料理) + デザート | 3800 |
| 3 | FISH + DESSERT
お魚料理 + デザート | 3000 (単品2500) |
| 4 | MEAT + DESSERT
お肉料理 + デザート | 3000 (単品2500) |
| 5 | PASTA + DESSERT
パスタ + デザート | 2500 (単品2000) |

上記プランに、スパークリングワインを +500円 でご注文いただけます。

MAIN

-  **Oven-baked Swordfish with Kujo-negi and Gruyere Cheese** (dairy)
メカジキと九条葱・グリュイエールチーズのオープン焼き (乳)
-  **Sauteed Echigo Pork Loin with Baked Apple Porto Sauce** (dairy/wheat)
越後豚ロース肉のソテー 焼きりんごのポルトソース (乳・小麦)
-  **Spaghetti with Scallops, Italian Chicory and Herbal Butter Sauce** (wheat/dairy)
ホタテとトレビスのスパゲティ 香草バターソース (小麦・乳)

DESSERT

- 1  **Scorched Panna Cotta** (dairy)
焼きパナコッタ (乳)
※アルコールを使用しております。
- 2 **Praline Milk Mousse** (wheat/dairy/egg/soybean/almond)
プラリネミルクムース (小麦・乳・卵・大豆・アーモンド)
- 3 **Grape Sorbet** (dairy)
巨峰のシャーベット (乳)



Please understand that your table is available for 120 minutes. / You can be asked for leaving depending on our reservation status.
All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
We are accepting orders for students in elementary school and above.

お席は2時間制となります / 混雑状況によりお声掛けする場合がございます
全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお申し付けください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます
小学生以上のお子様はワンオーダー頂戴しております