

# OGAWA COFFEE LABORATORY

## Dinner Course

OGAWA COFFEE LABORATORY ディナーコース

### Starter

スタター

本日のスープ

Today's Soup

### Appetizer I

前菜 I

しめ鯖とアスパラ

西洋わさびのヨーグルトソース

Lightly Cured Mackerel and Asparagus

with Horseradish Yogurt Sauce

### Appetizer II

前菜 II

ホタルイカとそら豆のトロフィエ

ジェノベーゼソース

Trofie Pasta with Firefly Squid

and Fava Beans in Genovese Sauce

### Charcoal Grill Main

主菜

以下より、ご選択いただけます。

本日の炭焼き牛肉ステーキ

Today's Charcoal Grilled Beef Steak

宮崎県産森林どり もも肉のグリル

Charcoal Grilled Miyazaki Prefecture Raised

SHINRIN Chicken Thigh served

本日の魚料理

Today's Fish Dish

本日の和牛 + ¥1,500

Today's Wagyu + ¥1,500

### Dessert I

デザートI

チョコレートとラズベリー

Chocolate & Raspberry

Pairing Coffee

エルサルバドル ロスアルペス ナチュラル

El Salvador Los Alpes Natural

### Dessert II

デザートII

いちごのティラミス

Strawberry Tiramisu

Pairing Coffee

グアテマラ エルインヘルト

Guatemala El Injerto

¥7,700 (1名様分)

\*バースデープレートのご用意も承ります。

\*Birthday Plates are also Available.

\*仕入や予期せぬ事情などで内容の一部を変更する場合がございます。ご了承ください。

\*Please note that parts of the menu may change due to supply or unforeseen circumstances.

\*税込価格となります。

\*Prices include tax.