OGAWA COFFEE LABORATORY
Dinner Course

OGAWA COFFEE LABORATORY ディナーコース

Amuse-Bouche
アミューズ

グジェールと鴨の生ハム
Gougères with Duck Prosciutto

Appetizer Ⅰ
前菜 Ⅰ

秋刀魚と秋ナスのプレッセ
Pressé of Pacific Saury and Autumn Eggplant

Appetizer Ⅱ
前菜 Ⅱ

ズッパ・ディ・ペッシェ
Zuppa di Pesce

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

仔羊の炭焼き
Charcoal Grilled Lamb

本日の炭焼き牛肉ステーキ ロッシーニ風　+￥1,500
Today's Charcoal Grilled Beef Steak, Rossini Style

本日の和牛　+￥1,500
Today's Wagyu

Dessert Ⅰ
デザートⅠ

タルトタタン
Tarte Tatin

Pairing Coffee

コスタリカ サンタルシア
Costa Rica Santa Lusia

Dessert Ⅱ
デザートⅡ

栗のティラミス
Chestnut Tiramisu

Pairing Coffee

ブラジル ダテーラ ファズオリ
ナチュラル 嫌気発酵
Brazil Daterra Fazuori Natural Anaerobic

¥7,700（1名様分）

ペアリングワインセット　+￥3,800
Wine Pairing Set

＊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 unforseen circumstances.

＊税込価格となります。
*Prices include tax.