

# Charcoal Grilled Course

炭焼きコース

炭焼きで香ばしく調理した農家直送野菜やお肉を楽しむコース。  
お好みのコーヒーとのフードペアリングをお楽しみください。  
迷われたらお気軽にバリスタまで。

A course where you can enjoy vegetables and meat sourced directly from farmers and cooked with charcoal. Try pairing your favorite coffee with an item off our menu. Feel free to ask our baristas if you have any questions.

## Starters

スターター

レーズンバター、季節のスープ、生ハムグリッシーニの盛り合わせ  
Raisin Butter, Seasonal Soup and Prosciutto Grissini Assortment

## Cold Appetizer

冷前菜

本日の鮮魚のカルパッチョ すだち添え  
Today's Fresh Fish Carpaccio with Citrus Sudachi

## Bread

パン

池尻大橋TOLO PAN TOKYOのパンの盛り合わせ  
Assortment of Breads from Ikejiri Ohashi TOLO PAN TOKYO Bakery

## Hot Appetizer

温前菜

炭焼き葱とシーフードのカルソッツ、ロメスコソースで  
Charcoal Grilled Green Onions and Seafood Calçots with Romesco Sauce

## Main

主菜

森林どりと季節野菜の炭焼き チミチュリソース  
Charcoal Grilled SHINRIN Chicken and Seasonal Vegetables with Chimichurri Sauce

or

和牛と季節野菜の炭焼き マスタードソース  
Wagyu Beef and Seasonal Vegetables with Mustard Sauce  
+ ¥2,000

## Dessert

デザート

本日のデザート  
Today's Dessert

## Drinks

ドリンク

好きなドリンクをお選びいただけます。  
Please Select a Drink

ハウスブレンド京都(¥500)との差額にて承ります。

¥4,500

\*コースメニューは2名以上から承ります \*バースデープレートのご用意も承ります

\*Our Course Menu is Only Available for Two or More People. \*Birthday Plates are Also Available