

2025 Menu Speciale Invernale

全店共通

冬の特別メニュー

ポルトフィーノ

～広島産牡蠣と真鱈、ポロネーゼのクリームソース～

推POINT!

ネギとタラは、
焼いただけの
シンプル調理

高級コース料理
食べるがゆよう

だが
それが
良い!!

豪華なコース料理を
たらふく食べられたら...?
が、実現された一皿

真鱈、牡蠣、ポロネーゼ、生クリーム

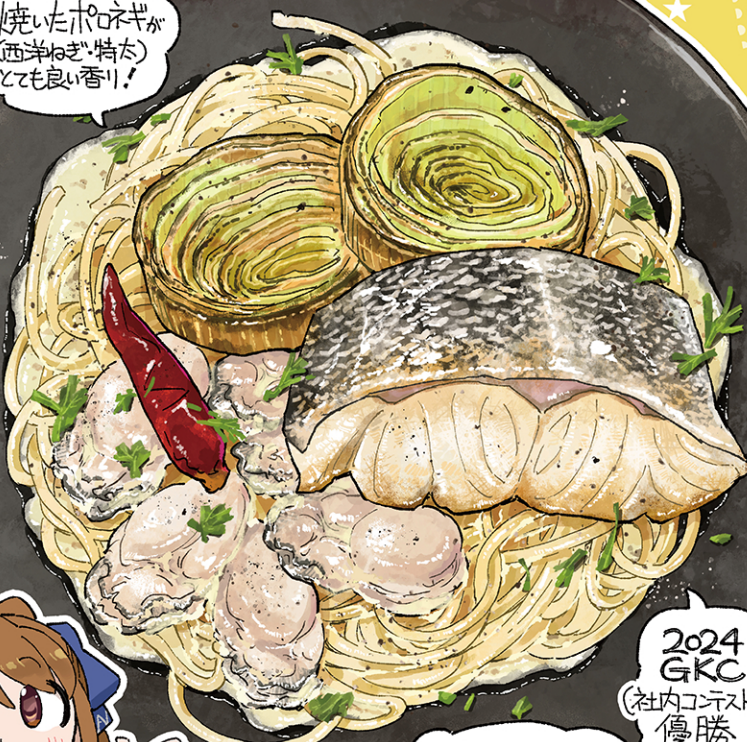
Portofino

Cod, oysters, leeks, fresh cream

¥2,180 (税込)

クリームソースにカキ出汁が
入って、色んな味がする。
飽きがこない美味し。

焼いたポロネーゼが
(西洋ねぎ・特太)
とても良い香り!



2024
GKC
(社内コンテスト)
優勝
メニュー!

かきとタラが
ゴロゴロと入る!

ラム挽肉
ゴロゴロ

仔羊の粗挽き ポロネーゼ

銀座511店
限定

羊肉、白いんげん豆、玉ねぎ、トマト

Coarsely
ground lamb
Bolognese sauce
Lamb, white beans,
Onions, tomatoes

¥1,780 (税込)

ハウスワイン(赤)を飲むと
合うよ! ラム肉と相性の
"リアージュ"とは、どう
事なのかが、!! と思う。

推POINT!

ラム肉が粗挽きで
ゴロゴロ。肉々しさと、
クミンが香り付けして、
重さを感じず食べやすい。

お酒飲める人、ぜひ赤ワインを!!

たま
らん!

これは
たまらんねえ

