

LUNCH

パスタコース

Pasta Course

◆ SALAD

阿武隈川メイプルサーモンのサラダ
～苺のマヨンソース～
Abukuma River Salmon Salad
～ Strawberry Mayonnaise Sauce ～

◆ SOUP

色彩じゃがいものクリームスープ
スペイン産ハムと共に
Colorful Potato Cream Soup ～ with Spanish Ham ～

◆ PASTA

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 香住蟹とカラスミのパスタ ～カリフラワーのアクセント～
Kasumi Crab and Mullet Roe Pasta ～ Cauliflower Accent ～
2500

▷ 東京ビーフのスパイシーボロネーゼ
Tokyo Beef Spicy Bolognese
2300

▷ 鴨^{ゴボウ}のラグーと牛蒡のトマトパスタ
Duck Ragout and Burdock Tomato Pasta
2400

▷ 生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ
Makkaran Egg and Sea Urchin Carbonara
2800

コーヒー・紅茶（HOT／ICE）
Coffee or Tea (HOT/ICE)

メインコース

Main Course

◆ SALAD

阿武隈川メイプルサーモンのサラダ
～苺のマヨンソース～
Abukuma River Salmon Salad
～ Strawberry Mayonnaise Sauce ～

◆ SOUP

色彩じゃがいものクリームスープ
スペイン産ハムと共に
Colorful Potato Cream Soup ～ with Spanish Ham ～

◆ MAIN

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 茨城産美明豚の炭火焼き 椎茸^{ゴボウ}と牛蒡のマリネ
～2種類の柑橘ソース～
Charcoal-grilled Ibaraki Bimei Pork with Marinated Shiitake
Mushrooms and Burdock Root
～ 2 Types of Citrus Fruits Sauce ～
2800

▷ 真鯛の炭火焼き カラフル大根 ～春菊味噌ソース～
Charcoal-grilled Sea Bream and Colorfull Radish
～ Crown Daisy Miso Sauce ～
2900

▷ 熟成リブロースステーキ ～粒マスタードソース～
Aged Ribeye Steak ～ Whole Grain Mustard Sauce ～
3300

▷ 鹿児島産 さつま福永牛
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef
4200

コーヒー・紅茶（HOT／ICE）
Coffee or Tea (HOT/ICE)

シーズナルコース

Seasonal Course

3500

◆ APPETIZER

阿武隈川メイプルサーモンのカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

◆ PASTA

香住蟹とカラスミのパスタ ～カリフラワーのアクセント～
Kasumi Crab and Mullet Roe Pasta ～ Cauliflower Accent ～

◆ MAIN

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 茨城産美明豚の炭火焼き 椎茸^{ゴボウ}と牛蒡のマリネ
～2種類の柑橘ソース～
Charcoal-grilled Ibaraki Bimei Pork with Marinated Shiitake
Mushrooms and Burdock Root
～ 2 Types of Citrus Fruits Sauce ～

▷ 真鯛の炭火焼き カラフル大根 ～春菊味噌ソース～
Charcoal-grilled Sea Bream and Colorfull Radish
～ Crown Daisy Miso Sauce ～

▷ 熟成リブロースステーキ +400
～粒マスタードソース～
Aged Ribeye Steak ～Whole Grain Mustard Sauce～

▷ 鹿児島産 さつま福永牛 +800
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef

◆ DESSERT

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 幸せうふうふぷりん
Shiawase UfuUfu Pudding

▷ ティラミス +300
Tiramisu

▷ TANGO特製バスクチーズケーキ +600
(時期により内容は異なります)
Special Made Basque Cheese Cake by TANGO
(Varies by Season)

▷ 季節のパフェ +1500
Seasonal Parfait

コーヒー・紅茶（HOT／ICE）
Coffee or Tea (HOT/ICE)

シェフズプレミアムコース

Chef's Premium Course

5500

◆ AMUSE

シェフからのおもてなし
A Dish From The Chef

◆ APPETIZER

阿武隈川メイプルサーモンのカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

◆ SPÈCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
Akita Beef Rossini SUSHI

◆ PASTA

香住蟹とカラスミのパスタ ～カリフラワーのアクセント～
Kasumi Crab and Mullet Roe Pasta ～ Cauliflower Accent ～

◆ MAIN

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 真鯛の炭火焼き カラフル大根 ～春菊味噌ソース～
Charcoal-grilled Sea Bream and Colorfull Radish
～ Crown Daisy Miso Sauce ～

▷ 熟成リブロースステーキ
～粒マスタードソース～
Aged Ribeye Steak ～Whole Grain Mustard Sauce～

▷ 鹿児島産 さつま福永牛 +500
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef

◆ DESSERT

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1Dish Below

▷ 幸せうふうふぷりん
Shiawase UfuUfu Pudding

▷ ティラミス +300
Tiramisu

▷ TANGO特製バスクチーズケーキ +600
(時期により内容は異なります)
Special Made Basque Cheese Cake by TANGO
(Varies by Season)

▷ 季節のパフェ +1500
Seasonal Parfait

コーヒー・紅茶（HOT／ICE）
Coffee or Tea (HOT/ICE)



価格は全て税込みです
All prices include tax.

デザート

DESSERT

幸せうふうふぷりん 700
Shiawase UfuUfu Pudding

TANGO特製バスクチーズケーキ 1300
Special Made Basque Cheese Cake by TANGO
(時期により内容は異なります) (Varies by Season)

スペシャリテ

SPÈCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI 1600
Akita Beef Rossini SUSHI

ティラミス 1000
Tiramisu

季節のパフェ 2200
Seasonal Parfait