

## COLD APPETIZER

### 冷前菜

	“cotton.” シェフサラダ	1000
	マッシュルームサラダ	1200
	アボカドブロッコリーのグリーンサラダ	1200
WTS	馬肉のタルタル	1400
	本日鮮魚のカルパッチョ	1600
	ブッラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ	1700

## HOT APPETIZER

### 温前菜

		1Piece / 2Piece
WTS	フォアグラフレンチトースト	800 / 1500
	黒毛和牛炙り寿司	800 / 1500
	北海道産 蛸のグリル	1400
	グリーンアスパラガスのグリルスクランブルエッグ 焦がしバターソース	1500

## PASTA

### パスタ

	ボロネーゼ スカモルツァチーズ	1400
	サーモンと蕪のアーリオオーリオ	1400
	地黄卵のカルボナーラ	1400
WTS	生ウニクリームのリングイネ	1900
	オマールエビのトマトソースリングイネ	1900

## MAIN

### メイン

WTS	糸島豚と秋野菜のグリル ローズマリーとオレガノ 200g	2000
	サーモンときのこのフリカッセ	2100
	国産牛もも肉のステーキ 100g マッシュポテトとルッコラ	2500
	銘柄牛フィレ 10g~	800~

## DESSERT

### デザート

	ティラミス	600
	バスクチーズケーキ	700
WTS	洋梨 KNOCK KNOCK	700

コーヒー・紅茶は +300 円にてお楽しみいただけます。