

¥4,900

(税込 ¥5,390)

Amuse

旬野菜のスープ

Appetizer

本日の前菜の盛り合わせ

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

本日のパスタ

イベリコ豚アマトリチャーナ風グラタン + ¥700 (税込 ¥770)

大海老のトマトクリーム フェトチーネ + ¥1,300 (税込 ¥1,430)

雲丹のクリームソース 生リングイネ + ¥1,600 (税込 ¥1,760)

活オマール海老のトマトクリーム フェトチーネ + ¥2,700 (税込 ¥2,970)

Main

下記メニューより、1品お選びください

鶏のグリル アボカドと檸檬

本日のお魚料理

ボルケッタ 豚バラ肉の香草焼き

国産牛のビーフシチュー 揚げピッツァ + ¥1,100 (税込 ¥1,210)

活オマール海老のグリル ハーブバター(半身) + ¥2,700 (税込 ¥2,970)

国産牛サーロインの炭火焼き 馬鈴薯と熟成バルサミコ + ¥2,200 (税込 ¥2,420)

Dessert

下記メニューより、1品お選びください

本日のデザート

ピスタチオのカッサータ + ¥800 (税込 ¥880)

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

玉蜀黍

Appetizer

真鯛のカルパッチョ アメーラトマト 発酵トマト

Risotto

リゾット 蛸 新茶

Pasta

えんどう豆 檸檬 リングイネ

Choice

Pork

豚 梅とペペローネ

or

Beef

国産牛サーロインの炭火焼き 万願寺唐辛子と山葵

+ ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Dessert

ドウルセ 梅 ピーカンナツ

Cafe

コーヒー / 紅茶 どちらもオリジナルブレンドでのご用意となります。