

- Dinner Course -

- Tradizione Course -

- 5,500yen -
(税込 6,050yen)

- Antipasto -

本日の前菜

Appetizer

- Antipasto Caldo -

Oceanミネストローネ
Minestorone

- Carne -

霧島純粋豚のロースト
Roasted "KIRISIMA" Pork

- Pasta -

本日のパスタ

Today' s Pasta

パスタはお好みの量でお持ちします。

- Dolce -

本日のデザート

Today's Dessert

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

パン
Bread

- Seasonal Course -

- 8,500yen -
(税込 9,350yen)

- Antipasto -

近海マグロと2種のトマトのサラダ仕立て バジル風味

Inshore tuna and 2kinds of Tomato Salad With Basil flavor

- Antipasto Caldo -

洋梨 生ハム ルッコラ シチリアレモンカスタード

Pear, Hamon Serrano, Arugula Sicilian lemon custard

- Pesce -

豊洲市場直送の魚料理

Today' s Fish In the cefs Recommended Style

- Carne -

短角牛フィレ肉とイタリア野菜のグリル

Grilled Beef Tenderloin with Vegetables

- Pasta -

本日のパスタ

Today' s Pasta

パスタはお好みの量でお持ちします。

- Dolce -

本日のデザート

Today' s Dessert

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

パン
Bread

- OCEAN Course -

- 13,000yen -
(税込 14,300yen)

- Antipasto -

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョ フレッシュレモンソース

Fish Carpaccio with Fresh Lemon sauce

- Antipasto Caldo -

蝦夷アワビとアオリイカのホットシーフードプレート

Sauteed Abalone with Aorisquid Hot Seafoodplate

- Pesce -

カナダ産活オマール海老のグリル シンプルスタイル

Grilled Lobster

- Carne -

国産 厳選和牛サーロインのグリル バルサミコソース

Grilled Japanese Beef Sirloin Balsamic Vinegar Sauce

- Pasta -

オーシャンカシータ特製生ういのクリームソースのリングイネ

Linguine with Sea Urchin Cream Sauce

- Dolce -

パティシエからの贈り物

Today' s Dessert

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

パン
Bread