

¥5,500

(税込¥6,050)

Amuse

旬野菜のスープ

Appetizer

鮮魚のカルパッチョ ~季節のスタイルで~

Pasta -

下記メニューより、1品お選びください

## 本日のパスタ

ホンビノス貝のヴォンゴレビアンコ スパゲティーニ +¥900(®込¥990) 北海道キタアカリのニョッキ 牛デミラグーソース +¥900(®込¥990) 大海老のトマトクリーム フェトチーネ +¥1,300(®込¥1,430) 生雲丹のクリームソース リングイネ +¥1.600(®込¥1,760)

—— Main –

下記メニューより、1品お選びください

## 本日のお魚料理

鶏の炭火焼き キノコの香草クリームソース ポルペッタ 豚ハンバーグと燻製スカモルツァ

牛炭火焼きのタリアータ ポルチーニ茸のクリームソース(100g) +¥1,900(税込 ¥2,090)

\_\_\_\_\_\_\_ 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

ティラミスパフェ+¥700(税込 ¥770)

プティフールミスト +¥800(税込 ¥880)

¥8,800

(税込¥9,680)

Amuse

生ハムとフォカッチャ

**Appetizer** 

真鯛のカルパッチョ ハーブとオリーブ

Risotto

信州木の子とポルチーニのリゾット

Pasta

カジキマグロのラグー モッチリーニ

Choice -

Pork

国産豚の炭火焼き 林檎のモスタルダ

or

Beef

国産黒毛和牛ランイチの炭火焼き カブと生胡椒

+¥1.800(税込¥1,980)

Dessert 焙じ茶と柿

- KID'S MENU お子様メニュー・

お子様コース ★9歳以上のお子様向け ¥6,000 (税込¥6,600)

お子様ハンバーグ ¥1,200 (税込 ¥1,320)

ポテトフライ

お子様パスタ

¥1,000

お子様ピザ

¥1,000 (税込¥1,100) ¥600