



¥ 11,000 (税込 ¥12,100)

Simple 【5 皿】

Amuse

カプレーゼ

Carpaccio

真鯛のカルパッチョ 農園サラダとカラスミ

Pasta

本日のパスタ

Main

愛媛産甘とろ豚のミラノ風カツレツ
ルッコラとケッカソース

Dessert

ティラミス

Cafe

食後の飲み物

¥ 14,900 (税込 ¥16,390)

Seasonal 【6 皿】

Amuse

とうもろこしと雲丹

Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ

Pasta

カジキマグロのプッタネスカ・ビアンカ

Fish

本日の魚介の料理

Main

下記より1品お選びください

仔羊の炭火焼き 賀茂茄子と味噌

or

国産牛サーロインの炭火焼き
万願寺唐辛子と茗荷

Dessert

マスクメロン

Cafe

食後の飲み物

¥ 14,900 (税込 ¥16,390)

Elegant 【5 皿】

Amuse

とうもろこしと雲丹

Carpaccio

キャビアと真鯛の鮮魚のカルパッチョ

Pasta

オマール海老のトマトクリーム リングイネ

Main

国産牛サーロインの炭火焼き
万願寺唐辛子と茗荷

Dessert

マスクメロン

Cafe

食後の飲み物

●別途サービス料 (10%) を加算させていただきます。



¥ 11,000 (tax in ¥12,100)

Simple 【5 dishes】

Amuse

Caprese

Carpaccio

Sea Bream × Seasonal Vegetable
× Dried Mullet Roe

Pasta

Today`s Pasta

Main

Japanese Pork Cutlet × Milanese-Style
Arugula × Fresh Tomato

Dessert

Tiramisu

Cafe

Coffee or Tea

¥ 14,900 (tax in ¥16,390)

Seasonal 【6 dishes】

Amuse

Sweet Corn × Sea Urchin

Carpaccio

Seasonal Fish Carpaccio

Pasta

Swordfish × Puttanesca Bianca

Fish

Today`s Fish

Main

Please Choose One

Lamp × Japanese Eggplant × Miso

or

Japanese Beef Sirloin × Japanese Pepper
× Japanese Ginger

Dessert

Muskmelon

Cafe

Coffee or Tea

¥ 14,900 (tax in ¥16,390)

Elegant 【5 dishes】

Amuse

Sweet Corn × Sea Urchin

Carpaccio

Caviar × Seasonal Fish Carpaccio

Pasta

Linguine × Lobster × Tomato Cream

Main

Japanese Beef Sirloin × Japanese Pepper
× Japanese Ginger

Dessert

Muskmelon

Cafe

Coffee or Tea

●A service charge(10%) will be added to your bill.