

¥ 11,000 (税込 ¥12,100)

Amuse

生ハムとフォカッチャ

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

愛媛産甘とろ豚の炭火焼き
燻したンドゥイヤと切干大根

Dessert

ティラミス

Cafe

食後のお飲み物

¥ 13,900 (税込 ¥15,290)

Amuse

花ズッキーニとリコッタチーズ

Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ

Pasta

蛸とフィノッキオのシチリア風 もっちりーに

Fish

本日の魚介の料理

Main

下記より1品お選びください

愛媛産甘とろ豚の炭火焼き
燻したンドゥイヤと切干大根

or

仔羊の炭火焼き ネパール山椒と万願寺唐辛子
+¥1,500(税込 ¥1,650)

or

国産牛サーロインの炭火焼き
新牛蒡と黒にんにく
+¥1,900(税込 ¥2,090)

Dessert

パンナコッタ ルバーブと赤紫蘇

Cafe

食後のお飲み物

¥ 18,900 (税込 ¥20,790)

Amuse

花ズッキーニとリコッタチーズ

Cold

生雲丹とキャビア

Hot

毛蟹とトマト メッツェマニケ

Fish

本日の魚介の料理

Main

国産黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き
新牛蒡と黒にんにく

Pasta

蛸とフィノッキオのシチリア風 もっちりーに

Dessert

燻製バニラのミルフィーユ

Cafe

食後のお飲み物

●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)

Amuse

Prosciutto × Focaccia

Carpaccio

Sea Bream × Seasonal Vegetable
× Dried Mullet Roe

Pasta

Today`s Pasta

Main

Japanese Pork × Smoked Nduja
× Japanese Dried Radish

Dessert

Tiramisu

Cafe

Coffee or Tea

¥ 13,900 (tax in ¥15,290)

Amuse

Zucchini Blossom × Ricotta Cheese

Carpaccio

Seasonal Fish Carpaccio

Pasta

Octopus × Fennel × Mochilini

Fish

Today`s Fish

Main

Please Choose One

Japanese Pork × Smoked Nduja
× Japanese Dried Radish

or

Lamb × Nepalese Spice × Japanese Pepper
+¥1,500(tax in¥1,650)

or

Japanese Beef Sirloin × Burdock Root
× Black Garlic
+¥1,900(tax in¥2,090)

Dessert

Panna Cotta × Rhubard × Red Perilla

Cafe

Coffee or Tea

¥ 18,900 (tax in ¥20,790)

Amuse

Zucchini Blossom × Ricotta Cheese

Cold

Sea Urchin × Caviar

Hot

Hairy Crab × Tomato
× Mezze Maniche

Fish

Today`s Fish

Main

Japanese Beef Fillet × Burdock Root
× Black Garlic

Pasta

Octopus × Fennel × Mochilini

Dessert

Smoked Vanilla × Mille-Feuille

Cafe

Coffee or Tea

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