

¥ 10,000 (税込 ¥11,000)

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
燻製スカモルツァと神山椎茸

Dessert

ティラミス

Cafe

食後のお飲み物

¥ 13,000 (税込 ¥14,300)

Amuse

桜鱒 燻香

Carpaccio

初鯉の炭火焼き 春野菜と山菜

Pasta

仔羊と新玉葱のラグー もっちりーに

Fish

蛍烏賊のリゾット

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
燻製スカモルツァと神山椎茸

or

仔羊の炭火焼き 春豆とジェノヴェーゼ
+¥1,200(税込 ¥1,320)

or

国産牛サーロインの炭火焼き
緑アスパラガスとモリーユ
+¥1,800(税込 ¥1,980)

Dessert

苺と桜のクレームダンジュ

Cafe

食後のお飲み物

¥ 18,000 (税込 ¥19,800)

Amuse

桜鱒 燻香

Cold

生雲丹のカペッリーニ 土佐酢のザバイオーネ

Hot

あおり烏賊 発酵きのこ 塩辛

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
緑アスパラガスとモリーユ

Pasta

青海苔と発酵バター スパゲッティーニ

Dessert

柑橘とチョコレートタ

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。