

Christmas Special Lunch

MERRY CHRISTMAS

AMUSE

黒トリュフのフラン 百合根のヴェルタータ

APPETIZER

ホタテ貝、オーロラサーモン、
冬野菜のティンパッコ

PASTA 1

カペレティー インブロード
牛肉を詰めたラビオリと去勢鶏のスープ

PASTA 2

オマール海老のトマトクリームソースの
タリオリーニ

MAIN DISH

下記からおひとり様一品ずつお選びください

- ・寒平目のムニャイアと冬野菜
- ・松阪豚ロースのグリッリア ヴィンサントソース

DESSERT

苺とホワイトチョコレート、
トンカ豆のジェラート

6,800yen <¥7,480 taxin>

AMUSE

黒トリュフのフラン 百合根のヴェルタータ

APPETIZER

ホタテ貝、オーロラサーモン、
冬野菜のティンパッコ

PASTA 1

カペレティー インブロード
牛肉を詰めたラビオリと去勢鶏のスープ

PASTA 2

オマール海老のトマトクリームソースの
タリオリーニ

MAIN DISH

国産牛ロース肉のタリアータ
熟成バルサミコ

DESSERT

苺とホワイトチョコレート、
トンカ豆のジェラート

9,800yen <¥10,780 taxin>

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER 1 / APPETIZER 2

シェフからの前菜1 / シェフからの前菜2

下記よりパスタ、メインお一人様1品ずつお選びください

・本日のパスタ

- ・キタアカリのニョッキ
クアットロフォルマッジョクリームソース
- ・冬野菜とラダナーポレターノソースのリガトーニ
ナボリのミートソース

・本ズワイ蟹のクリームソースのキッターラ

- ・からすみのスパゲッティーニ (+500yen(¥550taxin))

- ・サフラン風味のリゾット
オッソブーコの煮込みのソース (+500yen(¥550taxin))

・本日の鮮魚の料理

・特選豚肉のグリル

・国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

- ・フランス産仔牛ロース肉のミラノ風カツレツ (+2,000yen(¥2,200taxin))

- ・国産牛ロースのグリル 80g (+2,000yen(¥2,200taxin))

- ・ニュージーランド産子羊背肉のロースト
カッチャトーラ仕立て (+2,500yen(¥2,750taxin))

DESSERT

本日のデザート

CAFE

食後のお飲物

4,800yen <¥5,280 taxin>