

Menu

《 Antipasto 》

広島牡蠣を使った一皿

《 Second Antipasto 》

広島野菜のポトフ

《 Primo uno 》

本日シェフのおまかせパスタ

《 Primo due 》

ピエモンテ風ラヴィオリ

《 Pesce 》

本日のお魚料理

《 Carne 》

エゾ鹿モモ肉のロースト

カシス風味の赤ワインソース

又は

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

又は

黒毛和牛モモ肉のタリアータ

又は

NZ産骨付き仔羊のロースト

《 Dolce 》

メニューよりお選び下さい