

MENU A

《 Entrata 》

人参のムース
えんどう豆とコンソメのジュレ

《 Antipasto 》

仔牛のトンナートと
アスパラのサラダ仕立て

《 Second Antipasto 》

ラ・セッテファームの大根スープ
金柑とナッツ

《 Primo 》

本日のおまかせパスタ

《 Second 》

本日のお魚料理
又は
和牛頬肉の赤ワイン煮込み
又は
キングポークヒレ肉のカツレツ
又は
鴨胸肉のロースト

《 Dolce 》

本日のおすすめドルチェ

8800(税込み)

MENU B

《 Entrata 》

人参のムース
えんどう豆とコンソメのジュレ

《 Antipasto 》

仔牛のトンナートと
アスパラのサラダ仕立て

《 Second Antipasto 》

野菜のアクアパッツァ

《 Primo uno 》

本日のおまかせパスタ

《 Primo due 》

ピエモンテ風ラヴィオリ

《 Pesce 》

本日のお魚料理

《 Carne 》

和牛頬肉の赤ワイン煮込み
又は
黒毛和牛ランプ肉のタリアータ
又は
NZ産仔羊のロースト

《 Dolce 》

本日のおすすめドルチェ

11000(税込み)

Speciale

大切な日に特別なディナーはいかがですか

シェフがお客様のためにその日だけの
メニューをおつくり致します

(3日前迄のご予約となります)

18000(税込み)