MENU A

《 Entrata 》

とうもろこし 栗ガニ

《 Antipasto 》

黒毛和牛 パルミジャーノ
マイクロサラダ

《 Second Antipasto 》

鮎 焼茄子 胡瓜

《 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(+300)

又は

鴨胸肉のロースト

又は

豚肩ロース肉のスモークグリエ

《 Dolce 》

本日のおすすめドルチェ

8800(税込み)

MENU B

《 Entrata 》

桃 大葉 カッペリーニ

《 Antipasto 》

鮎 枝豆 茗荷

《 Antipasto due 》

鮎 焼茄子 胡瓜

《 Antipasto tre 》

2種のとうもろこし 栗ガニ

《 Primo 》

本日のおまかせパスタ

《 Pesce 》

本日のお魚料理

《 Carne 》

黒毛和牛のタリアータ(+300)

又は

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

又は

NZ産仔羊のロースト

又は

沖縄産 あぐー豚肩ロースのロースト

《 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)