

MENU A

《 Entrata 》

鱧のフリット
梅干しとトマトのソース

《 Antipasto 》

秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ
生姜風味のシャンティと季節フルーツのサラダ

《 Second Antipasto 》

安芸津じゃが芋のポタージュ フォワグラ風味
旬のきのこ添え

《 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 椎茸のコンフィ
(+300)
又は
鴨胸肉のロースト ポルチーニと牛蒡のソース
又は
豚肩ロースのトマト煮
広島祇園パセリ、柑橘香るグレモラータソース

《 Dolce 》

本日のおすすめドルチェ

9000(税込み)

21th Anniversary Menu

《 Entrata 》

お食事前の小さな一皿

《 Entrata due 》

秋のラヴィオリ

《 Antipasto 》

燻製した秋刀魚と焼き茄子 旬のフルーツ
生姜風味のシャンティと葉みかんの香り

《 Antipasto due 》

コラーゲンテリーヌのカツレツ サラダ添え
柚子胡椒のヴィネグレット

《 Antipasto tre 》

バターナッツのポタージュ
パルミジャーノのディスクを浮かべて

《 Primo 》

シェフのおまかせパスタ

《 Pesce 》

本日のお魚料理

《 Carne 》

黒毛和牛のタリアータ カシス風味赤ワインソース
(+500)
又は
和牛頬肉の赤ワイン煮込み 椎茸のコンフィ
又は
NZ産骨付き仔羊のロースト ピーマンのソース
又は
沖縄産 あぐー豚肩ロースのロースト ネギニラオイルと

《 Dolce 》

本日のおすすめドルチェ

12000(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)