

## MENU A

### 《 Entrata 》

お食事前の小さな一皿

### 《 Antipasto 》

広島サーモンのミキユイ  
蕪のムースと彩り野菜のサラダ仕立て

### 《 Second Antipasto 》

自家製サルシッチャのサヴォイキャベツ包み  
コンソメスープ

### 《 Primo 》

シェフのおまかせパスタ

### 《 Second 》

本日のお魚料理  
又は  
鴨胸肉のロースト  
又は  
和牛頬肉の赤ワイン煮込み(+500)  
又は  
豚肩ロース肉のマルサラ酒込み  
又は  
エゾ鹿のロースト(+800)

### 《 Dolce 》

本日のおまかせドルチェ

9000(税込み)

## MENU B

### 《 Entrata 》

お食事前の小さな一皿

### 《 Antipasto 》

季節の野菜リース仕立て  
イカとモッツアレラのタルタル 白菜包み

### 《 Antipasto due 》

比婆牛ランプ肉の  
トンナートソース

### 《 Antipasto tre 》

ローズマリー風味の大根スープと  
スモークした鰯のしゃぶしゃぶ

### 《 Primo 》

シェフのおまかせパスタ

### 《 Pesce 》

本日のお魚料理

### 《 Carne 》

エゾ鹿のロースト  
又は  
黒毛和牛のタリアータ(+500)  
又は  
和牛頬肉の赤ワイン煮込み  
又は  
NZ産骨付き仔羊のロースト

### 《 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)