

## MENU A

### « Entrata »

お食事前の小さな一皿

### « Antipasto »

広島サーモンのミキュイ  
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  
イカとモッツァレラのタルタル 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  
スマーキュードした鮒のしゃぶしゃぶ

### « 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)