

Menu

« 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鯛のしゃぶしゃぶ

« 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