

MENU A

《Entrata》

お食事前の小さな一皿

《Antipasto》

鮮魚のタルタル

ホワイトバルサミコとバッカラマンテカート

サラダ仕立て

《Second Antipasto》

新玉ねぎのスープと温度卵

《Primo》

シェフのおまかせパスタ

《Second》

(下記5種よりお選び下さい)

本日のお魚料理

鴨胸肉のロースト

豚肩ロース肉のカチャトラ

(トスカーナ風トマト煮込み)

和牛頬肉の赤ワイン煮込み(+500)

和牛ロース肉のビステッカ(+1000)

《Dolce》

本日のドルチェ

9000(税込み)

MENU B

《Entrata》

お食事前の小さな一皿

《Antipasto》

仔牛とアスパラガス 卵黄のコンフィ

祇園パセリのサルサバニェット

《Antipasto due》

筍と桜エビのフリット 柚子胡椒と

春キャベツのアクセント

《Antipasto tre》

旬の貝と山菜のスープ仕立て

《Primo》

シェフのおまかせパスタ

《Pesce》

本日のお魚料理

《Carne》

(下記4種よりお選び下さい)

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

和牛ロースのビステッカ(+1000)

蝦夷鹿モモ肉のロースト

NZ産骨付き仔羊のロースト

《Dolce》

本日のドルチェ

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)