

Menu

《Entrata》

お食事前の小さな一品

《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

和牛ロースのピステッカ(+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