

PREFIX COURSE

お好みの料理をお選びいただけるプリフィックスコース
(別紙のメニューよりお選びください)

A ¥5,500 (税込)
カジュアルコース

B ¥8,000 (税込)
スタンダードコース

C ¥9,800 (税込)
全12品のフルコース

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

本日の前菜 1
Today's Appetizer 1

本日の前菜 2
Today's Appetizer 2

季節のスープ
Soup

パスタまたはメイン料理
(右記よりお選びください)
Pasta or Main
(Choose one from the list)

※メイン料理選択の場合は+¥500

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

小菓子
Sweets

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

本日の前菜 1
Today's Appetizer 1

本日の前菜 2
Today's Appetizer 2

季節のスープ
Soup

パスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta
(Choose one from the list)

メイン料理
(右記よりお選びください)
Main
(Choose one from the list)

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

小菓子
Sweets

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

本日の前菜 1
Today's Appetizer 1

本日の前菜 2
Today's Appetizer 2

季節のスープ
Soup

パスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta
(Choose one from the list)

魚料理
Fish

肉料理
(右記よりお選びください)
Meat
(Choose one from the list)

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

小菓子
Sweets

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

PASTA パスタ

1. **スパゲッティーニ ヤリイカと菜花のアーリオオーリオ サルディーニャ産 カラスミ添え**
ヤリイカに菜花を合わせたシンプルなアーリオ オーリオ。サルデーニャ産のカラスミが見事な調和を見せる一品。
Spaghetтини - Garlic sauce with Squid and Canola Flower
2. **セルバチコを練り込んだトロフィエ 天草梅肉ポークのラグーとピスタチオのバターソース**
セルバチコを練り込んだ自家製ショートパスタには、旨味を凝縮させた梅肉ポークとともにコクのあるピスタチオバターを絡めて。
Home-Made Trofie - Special Simmered Sauce of Pork, with Pistachios Butter Sauce
3. **リングイネ 北海道産 生雲丹のトマトクリームソース (+¥1,500)**
北海道産の生雲丹をたっぷり使った贅沢な一品です。雲丹の風味を引き立てるトマトクリームソースを合わせて。
Linguine - Fresh Sea Urchin and Tomato Cream Sauce

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. **本日の鮮魚のインパデッラ 季節の柑橘を使った焦がしバターソース**
インパデッラはフライパンを使って皮をパリッと焼き上げる調理法です。柑橘香る焦がしバターソースを添えて。
Sauteed Fresh Fish of the Day with Seasonal Citrus and Butter sauce

Meat 肉料理

2. **奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のロースト 黒胡椒と鹿のブロード、発酵赤スグリのソース**
癖が無く柔らかな鹿肉のローストに、黒胡椒の効いた発酵赤スグリのソースを合わせました。
Roasted Venison with Spicy Red Currant sauce
3. **ニュージーランド産 仔羊のグリッリア ばっけ味噌とマスタードのソース**
ロゼ色に焼き上げた仔羊肉に、春を感じる ばっけ味噌(ふきのとう味噌)とマスタードのソースを合わせて。
Grilled New Zealand Lamb, Miso with Butterbur and Mmustard sauce
4. **酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 香草バターとスーゴディカルネ (+¥1,000)**
180日間酵母発酵熟成させた赤城和牛の赤身肉を香ばしく焼き上げます。香り高い香草バターがよく合います。
Grilled Japanese Branded "Akagi-Aged Beef" with Herbal Butter and Broth Sauce

5. **本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて (+¥2,500)**
柔らかく焼き上げた和牛フィレ肉を、相性の良いキアンティワイン風味のお塩でお召し上がりください。
Grilled "Wagyu" Beef with Chianti Wine salt

BISTECCA COURSE

3日前ご予約限定コース

¥12,000(税込)～

※コースは2名様からお承りいたします。

「サーロイン」と上質な「ヒレ」の2種類を楽しめる
贅沢な一品です。

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください

*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます

Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.

APPETIZER 前菜

1. 季節野菜のサラダ
Seasonal Vegetable Salad ¥ 1,200
2. トスカーナ風スープ リボリータ
Ribollita - Vegetable & Bread Soup ¥ 1,200
3. 鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio ¥ 2,000
4. 本日の前菜盛り合わせ
Antipasto - Assorted Appetizers of The Day ¥ 2,400
5. チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese ¥ 2,200

PASTA パスタ

1. スパゲッティ クラタペッパーのカルボナーラ
Spaghetti - Carbonara with World Famous Black Pepper "KURATA PEPPER" ¥ 1,600
2. スパゲッティニ ヤリイカと菜花のアーリオオーリオ サルディーニャ産 カラスミ添え
Spaghettini-Garlic sauce with Squid and Canola Flower ¥ 1,800
3. スパゲッティ 駿河湾産 桜海老とアスパラガスの大葉ジェノヴェーゼ
Spaghetti-"Shiso"Genovese sauce with Sakura shrimp and Asparagus ¥ 1,800
4. 全粒粉のテスタローリ 和牛と筍のラグー ぶどう山椒の香り
Testaroli - Wagyu Beef and Bamboo Shoots Ragout Sauce with Japanese pepper ¥ 1,800
5. リングイネ 北海道産 生雲丹のトマトクリームソース
Linguine-Fresh Sea Urchin and Tomato Cream Sauce ¥ 3,300

MAIN メイン

1. 本日の鮮魚のインパデッラ 季節の柑橘を使った焦がしバターソース
Sauteed Fresh Fish of the Day with Seasonal Citrus and Butter sauce ¥ 2,800
2. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のロースト 黒胡椒と鹿のブロード、発酵赤スグリのソース
Roasted Venison with Spicy Red Currant sauce ¥ 3,200
3. ニューージーランド産 仔羊のグリッリア ばっけ味噌とマスタードのソース
Grilled New Zealand Lamb , Miso with Butterbur and Mmustard sauce ¥ 3,200
4. 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 香草バターとスーゴディカルネ
Grilled Japanese Branded "Akagi-Aged Beef" with Herbal Butter and Broth Sauce ¥ 4,200
5. 本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて
Grilled "Wagyu" Beef with Chianti Wine salt ¥ 5,800

DESSERT デザート

1. デザートワゴン
Assorted Dessert ¥ 1,200

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.

旬の厳選食材を使った シェフおまかせコース

¥16,500 (税込)

新じゃがいものブリニ イタリア産キャビアと共に "はじまりの一皿"
Stuzzichino-Potato pancakes with Italian Caviar

本マグロとホタルイカ、山菜のマリネ バジリコの香り酢味噌で
Stuzzichino-Marinated Tuna, Firefly Squid and Wild Vegetables with Vinegared Basil Miso

パン
Bread

瞬間燻製した 国産馬肉のカルパッチョ チプリアーニソース
Antipasto-Smoked Japanese Horse meat Carpaccio with Mayonnaise and Anchovy sauce

オマール海老と 北海道産ホタテ、季節の柑橘のインサラータ
Antipasto-Lobster, Scallops and Seasonal Citrus Salad

季節のスープ
Soup

ルーコラを練り込んだストリケッティ ホロホロ鳥と春豆のラグーソース
Pasta
Arugula kneaded Strichetti -Guinea fowl and Bean Special Ragout sauce

桜鱒のインパナータ 春色のヴェルモットソース
Main 1
Baked Trout Bread Crumbs with Vermouth sauce

仙台牛A5フィレ肉のグリッリア 実山椒のバルサミコソース
Main 2
Grilled"Wagyu" Beef Fillet" with Balsamic sauce,Japanese pepper flavor

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

小菓子
Sweets

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.