

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

(右記のメニューよりお選びください)

A ¥5,800 (税込)

スタンダードなプリフィックスコース

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

季節の前菜三種盛合わせ
Assorted Seasonal Appetizers

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

コーヒー・紅茶
Coffe or Tea

B ¥7,000 (税込)

全9品のフルコース

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

季節の前菜三種盛合わせ
Assorted Seasonal Appetizers

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

コーヒー・紅茶
Coffe or Tea

PASTA パスタ

1. 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

旬の桜海老とアスパラガスを合わせて。大葉の爽やかな香りが食欲を引き立てます。
Spaghetti - "Shiso" Genovese sauce with Sakura shrimp and Asparagus

2. 全粒粉のテストローリ 和牛と筍のラグー ぶどう山椒の香り

パスタの起源と呼ばれる“テストローリ”を、濃厚な和牛の煮込みソースで。季節の恵み、筍とともに。
Testaroli - Wagyu Beef and Bamboo Shoots Ragout Sauce with Japanese pepper

3. タリアテッレ 北海道産 燻製ホタテとカラスミの菜園風クリームソース (+¥800)

薫香豊かなホタテとカラスミの旨味を活かしたクリームソースを自家製パスタにからめて。
Tagliatelle - Cream Sauce of Smoked Scallops and Bottarga

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のインパデッラ 山菜のサルサヴェルデ

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。山菜のほろ苦いソースが春を感じさせます。
Seared Fresh Fish of The Day with Green Salsa Sauce

Meat 肉料理

2. 天草梅肉ポークの低温ロースト ナッツのアンチョビケッパーソースと春キャベツのクーリ

味わい深い天草産梅肉ポークを低温でじっくりと焼き上げました。ナッツのザクザク食感が楽しい2種類のソースで。
Roasted Pork with Nut and Anchovy Capersauce and Cabbage in a thick sauce

3. 仔牛ランプ肉のサルタート 貝のジュとレフォールのクレマ 季節の柑橘とフェタチーズ

柔らかな仔牛ランプ肉のソテーです。貝のお出汁を加えたレフォール（西洋わさび）のソースで。
Sauted Veal Rump with Horseradish crema, Seasonal citrus and Feta cheese

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ティカルネ (+¥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上がりください。
Grilled "Wagyu" Beef with Chianti Wine salt

PASTA COURSE

パスタコース
(平日限定)

¥4,500 (税込)

パン
Bread

季節の前菜三種盛合せ
Assorted Seasonal Appetizers

季節のスープ
Soup

パスタ料理
(お好みのパスタ料理をお選びください)
Pasta
(Choose one from the list)

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

イタリア・トスカーナ地方の伝統的な料理をベースにスタイリッシュで洗練されたコースをご提供いたします。
イタリアのワイナリーから直接輸入する希少なワインの数々と共にお楽しみください。

In our restaurant, Based on the traditional cuisine of Tuscany, Italy, we offer stylish and sophisticated courses.
Enjoy them with a selection of rare wines imported directly from Italian wineries.

*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.