

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

A ¥8,000 (税込)
スタンダードコース

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)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or Tea

B ¥9,800 (税込)
全11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)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or Tea

P ¥6,300 (税込)
カジュアル パスタコース

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パスタ料理 (右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or Tea

M ¥6,800 (税込)
カジュアル メインコース

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メイン料理 (右記よりお選びください)
Main (Choose one from the list)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or TeaBISTECCA
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。

PASTA パスタ

1. リングイネ 真鯛のコンフィと季節野菜のトマトソース
～ブロード ディ ペッシェ コン ポモドーロ～

断面が楕円形のロングパスタ“リングイネ”。真鯛のコンフィと季節野菜が入った、魚介の旨味がたっぷり詰まったトマトソースで。
Linguine-Sea Bream Confit and Seasonal Vegetables Tomato Sauce

2. リガトーニメツツエ 牛タンのラグーとカーボロ ネロの 薫香香るオーリオ パルミジャーノ
牛タンのラグー(煮込み)に、秋田の名産“いぶりがっこ”を加え、カーボロ ネロ(黒キャベツ)のフリットを添えた、香り高い一品。
Rigatoni Mezze-Olio Parmigiano with Beef Tongue Ragu and Cavolo Nero fritter

3. タリアテッレ 北海道産ウニと季節野菜のクリームソース (+¥1,500)

北海道産ウニをたっぷりと使用し、旬のお野菜を加えた濃厚なクリームソース。太打ちの手打ち麺“タリアテッレ”で。
Tagliatelle-Cream Sauce with Sea Urchin and Seasonal Vegetables

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のインパデッラ 白ワインソースとタジャスカのタプナード

芳醇な白ワインソースが魚の旨味を引き立て、地中海生まれのタジャスカオリーブで作ったタプナードがアクセントを加えます。
Sautéed Fresh Fish of the Day with Wine sauce and Olive paste

Meat 肉料理

2. あいち鴨のサルタート バルサミコと粒マスタードのソース

ロゼ色にソテーしたあいち鴨肉に、バルサミコと自家製粒マスタードのソースを合わせて。
Sautéed Duck Meat with Balsamic and Original Mustard Sauce

3. 奥三河ジビエの森より ナッツを纏った本州鹿のアッロースト シェリーのソース

癖が無く柔らかな鹿肉に、ナッツのクランチを塗ってローストしました。芳醇なシェリーのソースで。
Roasted Venison with Sherry Sauce

4. 酵母熟成 赤城和牛もも肉のグリッリア 香草発酵バターと スーゴ ディ カルネ (+¥1,200)

180日間酵母熟成させた赤城和牛もも肉を香ばしく焼き上げました。香り高い香草発酵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 Fillet with Chianti Wine salt

*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	¥ 1,200
Seasonal Vegetable Salad	
2. 鮮魚のカルパッチョ	¥ 2,000
Fresh Fish Carpaccio	
3. 本日の前菜盛り合わせ	¥ 2,400
Antipasto - Assorted Appetizers of The Day	
4. チーズの盛り合わせ	¥ 2,200
Assorted Cheese	

PASTA パスタ

1. スpagetti クラタペッパーのカルボナーラ	¥ 1,800
Spaghetti - Carbonara with World Famous Black Pepper "KURATA PEPPER"	
2. スpagetti ダッテリーニトマトを使った 北海道産 モッツァレラ ブファラとバジリコのトマトソース	¥ 1,800
Spaghetti - Datterini Tomato Sauce with Mozzarella and Basil	
3. リガトーニメッツェ 牛タンのラグーとカーボロ ネロの 薫香香るオーリオ パルミジャーノ	¥ 1,800
Rigatoni Mezze - Olio Parmigiano with Beef Tongue Ragu and Cavolo Nero fritter	
4. タリアテッレ 北海道産ウニと季節野菜のクリームソース	¥ 3,300
Tagliatelle - Cream Sauce with Sea Urchin and Seasonal Vegetables	

MAIN メイン

1. 本日の鮮魚のインパデッラ 白ワインソースとタジャスカのタプナード	¥ 2,800
Sauteed Fresh Fish of the Day with Wine sauce and Olive paste	
2. あいち鴨のサルタート バルサミコと粒マスタードのソース	¥ 3,200
Sauteed Duck Meat with Balsamic and Original Mustard Sauce	
3. 奥三河ジビエの森より ナッツを纏った本州鹿のアッロースト シェリーのソース	¥ 3,200
Roasted Venison with Sherry Sauce	
4. 国産牛ほほ肉のキアンティワイン煮込み 黒胡椒風味 “ペポーゾ” オニオンジャム添え	¥ 4,400
Braised Beef Cheeks in Chianti Wine and Black Pepper, with onion jam	
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	¥ 5,800
Grilled "Wagyu" Beef Fillet with Chianti Wine salt	

DESSERT デザート

1. デザートワゴン	¥ 1,200
Assorted Dessert	

*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.