

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)

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
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)

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
Coffe or Tea

PASTA パスタ

1. スパゲッティ 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

甘みの強い"ダッテリーニ種"トマトに、国産のモッツァレラチーズを合わせた、シンプルな一皿。
Spaghetti - Datterini Tomato Sauce with Mozzarella and Basil

2. レモンのテスタローリ 広島県産 牡蠣と春菊のジェノベーゼ

パスタの起源と呼ばれる"テスタローリ"。広島県産の牡蠣を添えた爽やかな春菊のジェノベーゼソースで。
Testaroli - Oyster and Crown daisy Genovese sauce

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 菜の花とホウレン草のピュレ 魚介の軽いクリマ

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。菜の花とホウレン草のピュレを添えて。
Sauteed Fresh Fish of the Day with Pureed Canola Flowers and Spinach

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。
Sauteed Duck Meat with Balsamic and Original Mustard Sauce

3. 天草梅肉ポーク肩ロース肉の"アリスト"セージバターソース

味わい深い天草産梅肉ポークを香ばしく焼き上げた、トスカーナの郷土料理"アリスト"。セージバターのソースで。
Roasted Pork, Tuscan Style with Sage Butter 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 "ペポーネ" オニオンジャム添え (+¥1,200)

柔らかな牛ほほ肉をじっくり煮込み、黒胡椒を効かせた逸品。オニオンジャムの甘苦味をアクセントに。
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 (+¥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

PASTA COURSE

パスタコース
(平日限定)

¥4,500 (税込)

はじまりの一皿
Appetizer

パン
Bread

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

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)

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

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をお楽しみください。

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.