

## 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  
(別紙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  
(別紙よりお選びください)  
Pasta  
(Choose one from the list)

メイン料理  
(別紙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  
(別紙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

## 旬の厳選食材を使った シェフおまかせコース

¥16,500 (税込)

季節の小さな前菜  
Small Seasonal Appetizer

パン  
Bread

キャビアとスミイカの冷製カッペリーニ  
Capellini-Caviar & Squid, Salad Style

蒸し蝦夷あわびとマグロのタルタル  
Steamed Abalone & Tuna Tartar

季節のスープ  
Soup

ブジアーテ  
大矢野黄金のハモのペストメランザーネ  
Busiate- Pesto of Pike Conger & eggplant

オマール海老のヴァポレ  
スパイシーなアメリカソース  
Main 1  
Steamed Lobster and Spicy Americane Sauce

仙台牛A5フィレ肉のグリッリア  
サルサ・ジャポネーゼ  
Main 2  
Grilled "SENDAI" Beef fillet with Salsa sauce Japanese Style

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

## BISTECCA COURSE

3日前ご予約限定コース  
※コースは2名様からお承りいたします。

¥12,000 (税込) ~

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

本日のパスタ  
Today's Pasta

Tボーンステーキ  
Main  
T-bone steak

「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

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.

## APPETIZER 前菜

1. 季節野菜のサラダ ¥ 1,200  
Seasonal Vegetable Salad
2. トスカーナ風スープ リボリータ ¥ 1,200  
Ribollita - Vegetable & Bread Soup
3. トリッパのトマト煮 ¥ 1,800  
Stewed Tripe with Tomatoes
4. 鮮魚のカルパッチョ ¥ 2,000  
Fresh Fish Carpaccio
5. 本日の前菜盛り合わせ ¥ 2,400  
Antipasto - Assorted Appetizers of The Day
6. チーズの盛り合わせ ¥ 2,200  
Assorted Cheese

## 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 ¥ 1,600  
Spaghetti - Carbonara with World Famous Black Pepper "KURATA PEPPER"
2. スパゲッティニ 鱧のコンフィと季節野菜のアーリオ・オーリオ ¥ 1,800  
Spaghettini-Garlic sauce with Low-temperature cooking Pike Conger & Vegetables
3. スパゲッティニ 穴子とルーコラセルバチコのフレッシュトマトソース ¥ 1,800  
Spaghettini-Refreshed sauce with Conger eel, Arugula & Tomato
4. スパゲッティ 天草梅肉ポークの自家製パンチェッタとトロなすのamatriciana ペコリーノのムース添え ¥ 1,800  
Spaghetti-Tomato sauce with Home-made Pancetta & Eggplants, Pecorino Mousse
5. スパゲッティ イカ墨を練り込んだスパゲッティ 生うにのクリームソース ¥ 2,800  
Home-made Spaghetti kneaded with squid ink -Fresh Sea Urchin Rich Cream sauce
6. トレネッテ 美食アワビ”翡翠の瞳”と季節野菜のジェノベーゼ ¥ 3,000  
Trenette-Basil sauce with Special Abalone & Vegetables

## MAIN メイン

1. 本日の鮮魚のインパデッラ カラマタオリーブのサルサ ¥ 2,800  
Sautéed Fresh Fish of the Day with Olive Cream sauce
2. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のロースト ドライ無花果とバルサミコのソース ¥ 3,200  
Roasted Venison with Dried Figs & Balsamic Vinegar sauce
3. ニューージーランド産仔羊のロースト ミントのサルサ・ヴェルデ ¥ 3,200  
Roasted Lamb with Italian Green sauce
4. 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 自家製カボス胡椒添え ¥ 4,200  
Grilled 180 Aged "Wagyu" Beef with Spicy KABOSU Pepper
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 with Chianti Wine salt

## DESSERT デザート

1. デザートワゴン ¥ 1,200  
Assorted Dessert

## PASTA パスタ

### 1. スパゲッティーニ 鱧のコンフィと季節野菜のアーリオ・オーリオ

柔らかく火入れした熊本産の鱧と旬野菜を素材の味わいを生かしたペペロンチーノで。

Spaghetтини-Garlic sauce with Low-temperature cooking Pike Conger & Vegetables

### 2. スパゲッティー 天草梅肉ポークの自家製パンチェッタとトロなすのアマトリチャーナペコリーノのムース添え

自家製のパンチェッタとトロなすをで作るローマの伝統的トマトソース”アマトリチャーナ”です。

Spaghetti-Tomato sauce with Home-made Pancetta & Eggplants, Pecorino Mousse

### 3. トレネッテ 美食アワビ”翡翠の瞳”と季節野菜のジェノベーゼ (+¥1,200)

アワビの身と肝の全てを贅沢に使用したジェノベーゼです。「トレネッテ」は断面が楕円形のロングパスタです。

Trenette-Basil sauce with Special Abalone & Vegetables

## MAIN メイン

### Fish 魚料理

#### 1. 本日の鮮魚のインパデッラ カラマタオリーブのサルサ

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。オリーブの風味豊かなクリームソースでどうぞ。

Sauteed Fresh Fish of the Day with Olive Cream 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 ドライ無花果とバルサミコのソース

癖が無く柔らかい鹿肉にドライ無花果とバルサミコの甘酸っぱいソースは相性抜群です。

Roasted Venison with Dried Figs & Balsamic Vinegar sauce

#### 3. ニュージーランド産仔羊のロースト ミントのサルサ・ヴェルデ

ロゼ色に焼き上げた仔羊にミントが香るサルサ・ヴェルデ(グリーンソース)は好相性です。

Roasted Lamb with Italian Green sauce

#### 4. 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 自家製カボス胡椒添え (+¥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。自家製カボス胡椒の辛みを味わいのアクセントに。

Grilled 180 Aged “Wagyu” Beef with Spicy KABOSU Pepper

#### 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に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

\*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.