

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
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. トリッパのトマト煮
Stewed Tripe with Tomatoes ¥ 1,800
4. 鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio ¥ 2,000
5. 本日の前菜盛り合わせ
Antipasto - Assorted Appetizers of The Day ¥ 2,400
6. 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 鱧のコンフィと季節野菜のアーリオ・オーリオ
Spaghettini-Garlic sauce with Low-temperature cooking Pike Conger & Vegetables ¥ 1,800
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
Spaghettini-Refreshed sauce with Conger eel, Arugula & Tomato ¥ 1,800
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
Spaghetti-Tomato sauce with Home-made Pancetta & Eggplants, Pecorino Mousse ¥ 1,800
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
Home-made Spaghetti kneaded with squid ink -Fresh Sea Urchin Rich Cream sauce ¥ 2,800
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
Trenette-Basil sauce with Special Abalone & Vegetables ¥ 3,000

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
Sautéed Fresh Fish of the Day with Olive Cream sauce ¥ 2,800
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
Roasted Venison with Dried Figs & Balsamic Vinegar sauce ¥ 3,200
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
Roasted Lamb with Italian Green sauce ¥ 3,200
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
Grilled 180 Aged "Wagyu" Beef with Spicy KABOSU Pepper ¥ 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

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.