

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

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

B ¥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
(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

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
(別紙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)

はじまりの一皿
フォアグラを忍ばせたトリュフのクロケッタ
Foie Gras and Truffle Croquettes

パン
Bread

キャビアの冷製カッペリーニ
Capellini-with Caviar, Salad Style

あいち鴨のスモーク”ポマリア”
〜りんご祭り〜
Smoked Duck with Apples

季節のスープ
Soup

キタッラ
房州産伊勢海老と九条ネギのトマトソース
Pasta
Chitarra-Tomato sauce with Lobster and Green Onion

天然甘鯛の鱗焼き
ほおずきのアグロドルチェ
Main 1
Sauteed Sea Bream with Sweet-Sour 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. トリップのトマト煮 ¥ 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. リングイネ つぶ貝のセルバチコジェノベーゼ 生わさびを添えて ¥ 1,800
Linguine- Whelk and Selvatica Genovese sauce
3. スパゲッティ 天然さばとフィノッキオ、レーズンのシチリア風 ¥ 1,800
Spaghetti-Mackerel and Herb, Sicilian Style
4. テスタローリ あいち鴨もも肉とイタリア栗のラグーソース ¥ 1,800
Testaroli-Duck and Italian Chestnut Rich Ragù sauce
5. タリオリーニ 仔牛ランプのラグー 黒トリュフの香りとともに ¥ 3,300
Tagliolini-Special Veal Ragù sauce,Truffle flavor
6. キタッラ 房州産伊勢海老と九条ネギのトマトソース ¥ 3,600
Chitarra-Tomato sauce with Lobster and Green Onion

MAIN メイン

1. コンフィにしたノルウェーサーモンの香草パン粉焼き ヴェルモットソース ¥ 2,800
Herb Breaded Salmon Confit with Vermouth sauce
2. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿の低温調理 タレツジョのサルサとセミドライにした巨峰を添えて ¥ 3,200
Low-temperature cooking "Venison" with Taleggio Sauce
3. はかた地鶏のサルタート トリュフをあしらって ¥ 3,200
Sautéed Chicken with Truffle
4. 国産仔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 ¥ 4,200
Braised Veal 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 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. リングイネ つぶ貝のセルバチコジェノベーゼ 生わさびを添えて

つぶ貝の旨味をルーコラの風味豊かなジェノベーゼソースと共に。生わさびをアクセントにお楽しみください。
Linguine- Whelk and Selvatica Genovese sauce

2. テスタローリ あいち鴨もも肉とイタリア栗のラグーソース

パスタの起源と呼ばれる“テストローリ”を、あいち鴨とイタリア栗の濃厚な煮込みソースで。
Testaroli-Duck and Italian Chestnut Rich Ragu sauce

3. キタツラ 房州産伊勢海老と九条ネギのトマトソース (+¥1,800)

ギター型の器具で作る手打ち麺“キタツラ”。しっかりとした食感を、豪快な伊勢海老と共に。
Chitarra-Tomato sauce with Lobster and Green Onion

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. コンフィにしたノルウェーサーモンの香草パン粉焼き ヴェルモットソース

サーモンのコンフィに香草パン粉をつけてしっかりと焼き上げました。香り高いヴェルモットのソースを添えて。
Herb Breaded Salmon Confit with Vermouth sauce

Meat 肉料理

2. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿の低温調理 タレージョのサルサとセミドライにした巨峰を添えて

癖が無く柔らかい鹿肉に、濃厚なタレージョチーズのソースとセミドライ巨峰の甘味を合わせて。
Low-temperature cooking “Venison” with Taleggio Sauce

3. はかた地鶏のサルタート トリュフをあしらって

旨味たっぷり、はかた地鶏のソテー。黒トリュフの豊かな香りをお楽しみください。
Sautéed Chicken with Truffle

4. 国産仔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 (+¥1,000)

柔らかな仔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 Veal 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 with Chianti Wine salt