

## 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  
(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

## PASTA パスタ

- スパゲッティーニ カラスミとサヴォイキャベツのアーリオオーリオ 生わさびのアクセント**  
キャベツの甘味、カラスミの塩味が見事な調和を見せる一品。生わさびをアクセントにお楽しみください。  
Spaghettini-Garlic sauce with "Bottarga" and Savoy cabbage,WASABI flavor
- パッパルデッレ 高知県産 猪とドライイチジクのラグーソース**  
平打ちの太麺パスタ「パッパルデッレ」に猪肉の力強い旨味の猪肉とイチジクのほのかな甘酸っぱさが絶妙に絡みます。  
Pappardelle-Wild Boar and Dried figs Ragu sauce
- 本ずわい蟹のラザーニャ 柚子とトマトのズッパで (+¥1,500)**  
ずわい蟹の甘みと、柚子の香りが絶妙にマッチし、一口ごとに広がる上品な味わい。  
Snow crab Lasagna,with YUZU and Tomato Soup

## MAIN メイン

Fish 魚料理

- 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ブナード**  
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ブナードがアクセントを加えます。  
Sauteed Fresh Fish of the Day with Wine sauce and Olive pesto

Meat 肉料理

- あいち鴨ロースのロースト 燻製フォアグラとオレンジバルサミコンソース**  
芳醇な旨味をもつ『あいち鴨』のロース肉を丁寧にロースト。香り高い燻製フォアグラとともにお届けする贅沢な一皿。  
Roasted Duck and Smoked Foie Gras with Orange Balsamic Vinegar Sauce
- 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のロースト カカオのサルサと莓の調和**  
柔らかい鹿肉の深い旨味に、カカオのほろ苦さと莓のフルーティーな甘さが絶妙なバランスで溶け合います。  
Roasted Venison with Cacao Salsa sauce and Berry

- 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 (+¥1,000)**  
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

- 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

## BISTECCA 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。

\*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. スパゲッティーニ カラスミとサヴォイキャベツのアーリオオーリオ 生わさびのアクセント  
Spaghettini-Garlic sauce with "Bottarga" and Savoy cabbage,WASABI flavor ¥ 1,800
3. スパゲッティ 自家製パンチェッタと季節野菜のオルトラーナ  
Spaghetti-Original Pancetta and Seasonal Vegetables~Ortorana style~ ¥ 1,800
4. パッパルデッレ 高知県産 猪とドライイチジクのラグーソース  
Pappardelle-Wild Boar and Dried figs Ragu sauce ¥ 1,800
5. リングイネ 炙り雲丹のアーリオオーリオ  
Linguine-Garlic sauce with Seared Sea Urchin ¥ 3,300

## 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  
Sauteed Fresh Fish of the Day with Wine sauce and Olive pesto ¥ 2,800
2. あいち鴨ロースのロースト 燻製フォアグラとオレンジバルサミコンソース  
Roasted Duck and Smoked Foie Gras with Orange Balsamic Vinegar Sauce ¥ 3,200
3. 奥三河ジビエの森より 本州鹿のロースト カカオのサルサと莓の調和  
Roasted Venison with Cacao Salsa sauce and Berry ¥ 3,200
4. 国産牛ほほ肉のキアンティワイン煮込み 黒胡椒風味 "ペポーズ" オニオンジャム添え  
Braised Beef Cheeks in Chianti Wine and Black Pepper, with Onion Jam ¥ 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

旬の厳選食材を使った  
シェフおまかせコース

¥16,500 (税込)

生ハムと金柑、クラヴァンツィーナのスピエディーニ  
"はじまりの一皿"

Dry-cured ham, Kumquat, Cravanzina cheese on skewers

パン

Bread

房州産伊勢海老のクルード ジャスミンのジュレとキャビアを添えて

Raw Spiny Lobster with Jasmine jelly

奥三河ジビエの森より 本州鹿のテリーナ ビーツとベリー

Deer terrine with beet and berry sauce.

季節のスープ

Soup

本ずわい蟹と下仁田葱のファゴッティーニ  
甲殻類のコンソメ仕立て

Pasta

Fagottini-Snow Crab and Leek with Shellfish bouillon soup

金目鯛のインパデッラ 北海道産 炙り生雲丹とサフランのソース

Main 1

Sauteed Red bream and Seared Sea Urchin with Saffron sauce

仙台牛A5フィレ肉のグリッリア ソースペリゲーと黒トリュフを飾って

Main 2

Grilled "Sendai-A5 Beef" with Wine and Black Truffle Sauce

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.