

Cena
Euore

クオーレコース

5,500
(税込6,050)

Antipasto 前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

Zuppa 季節のスープ
Seasonal Soup

Pasta 本日のパスタ
Today's Pasta

Secondo Piatto メインディッシュ(お魚またはお肉)
Main Dish (Fish or Meat)

Dolce デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Cena
Tanto

タントコース

6,500
(税込7,150)

Primo Piatto お好きなパスタをお選びください
Your Choice of Pasta

- ・濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ(イカ墨のタリオリーニ)
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin
- ・和牛入りボロネーゼ(タリアッレ)
Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef Bred

Secondo Piatto お魚かお肉どちらかお選びください
Your Choice of Main Dish

- ・真鯛と殻付き牡蠣のグリル レモン添え
Grilled Sea Bream & Oysters with Lemon
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
Red Wine Braised Beef Cheeks

Dolce デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Cena
Inverno

季節のコース
～冬～

8,000
(税込8,800)

Antipasto 鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

Antipasto Caldo

天使の海老と季節野菜のフリット
Fritto of Angle Prawn & Seasonal Vegetables

Risotto

ポルチーニとマッシュルームのクリームリゾット マルサラ風味
Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored

・濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ(イカ墨のタリオリーニ)
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin

・猪肉ラグーソースのタリアッレ
Ragout Sauce Tagliatelle with Slow-cooked Wild Boar

Secondo Piatto

お魚かお肉どちらかお選びください
Your Choice of Main Dish

・真鯛と牡蠣のトマト煮込み
Red Sea Bream & Oysters Braised in Tomato Sauce

・北海道士幌牛フィレとフォアグラの重ね焼き 赤ワインソース
Grilled Hokkaido Shihoro Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

Dolce デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

各コース、テーブルチャージ・パン代として500(税込550)を頂戴いたします。

A table charge of 500 (incl.tax550) for bread.