

Cena-B) 前菜 / パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー	...¥6,800~
Starter / Pasta / Maindish / Dessert / with Amuse, Coffee, Biscotti	
Cena-A) 前菜 / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー	...¥5,500~
Starter / Maindish / Dessert / with Amuse, Coffee, Biscotti	

前菜 / Starter

・鹿児島県産カンパチのカルパッチョ とんぶりと白ハルサミコジュレのアクセント
Carpaccio of Kampachi fish with Tonburi and jelly of white balsamic vinegar

・燻製オイルでマリネしたサーモンとフレッシュトマトのジュレ 蕪のピュレと香味野菜
Salmon marinated with smoked oil, tomato jelly on turnip puree

・低温で仕上げたローストポークとグリル野菜 トンナートソース
Low-temperature roasted pork and tuna sauce with grilled vegetables

※フォワグラのソテー 金柑ローストと金柑ジャムの甘酸っぱいアクセント (+¥1,500)
Foie gras sauté, Kinkan roast and Kinkan jam

パスタ / Pasta

・海老とトマトクリームのスパゲッティ プッタネスカ風
Spaghetti puttanesca taste with shrimps and tomato cream

・鹿肉と茸のタリオリーニ くろみとクリームのソースに絡めて
Tagliolini with venison and mushrooms, cream sauce with walnut

※ずわい蟹とからすみのスパゲッティ (+¥1,500)
Spaghetti with snow crab and dried botargo

メインディッシュ / Maindish

・本日の鮮魚のグリリア アンチョビとEXオリーブオイルのペルラ、レモンピュレと
Grilled fresh fish with pearl of extra virgin olive oil and anchovies, lemon puree

・仔牛肉とポルチーニのソテー ポルト酒 香るソースで
Veal meat and porcini mushroom sauté, Port wine sauce

※黒毛和牛の炭火焼き 本日の部位で (+¥1,500)
Kuroge-Wagyu steak

ドルチェ(チーズ3種類盛合せへの変更も承ります) / Dessert or Assorted cheese plate

・バニラのシブーストとりんごのキャラメリゼ りんごとミルクのソルベを添えて
Chiboust and caramelized apple, sorbet of apple and milk

・デコポン香るティラミス エスプレッソのジェラートと共に
Tiramisu with Dekopon flavor, espresso ice cream

※ピスタチオクリームとあまおうのミルフィーユ 甘酸っぱい苺のジェラート添え (+¥500)
Millefeuille of strawberry "Amaou" with pistachio cream, strawberry ice cream

(8%税金・10%サービス料 別)
8% Tax and 10% Service charge not included.

※当店の米は国産米を使用しております。