

【 Pranzo Speciale 】

～週末・休日限定 シェフの特別料理コース～

Starter / Pasta / Maindish / Dessert / Coffee

¥8,000.-

前菜 / Starter

鹿児島県産特大カンパチ“赤バラ”とフレッシュカポナータ
甘酸っぱいパッションフルーツとクリームチーズのピュレ

Kampachi fish with caponata, passion fruit and cream cheese puree

パスタ / Pasta

炭火で炙った鮎のスパゲッティ 山椒風味 稚鮎フリットと肝のタブナード添え

Spaghetti with AYU fish ,SANSHO flavor

肉料理 / Meat

黒毛和牛の炭火焼き 本日の部位で

Kuroge-Wagyu steak

ドルチェ(又はチーズ) / Dessert or Assorted cheese

～下記よりお好みのドルチェがお選びいただけます～

(本日のチーズ3種類盛合せへの変更も承ります。)

・グリオット入りクレーム・ブリュレ マスカット香る白ワインジェラート アメリカンチェリーと共に

Crème brûlée with cherry and white wine gelato, muscat flavor

・ピンクグレープフルーツのスムージー 自家製リコッタチーズのクリームと共に

Pink grapefruit smoothie with homemade ricotta cheese cream

※完熟マンゴーのミルフィーユ パッションフルーツソース ヨーグルトのソルベ添え (+¥500)

Millefeuille of ripe mango and yogurt sorbet, passion fruit sauce

(8%税金・10%サービス料 別)

8% Tax and 10% Service charge not included

Pranzo-C) 前菜 / パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー ...¥5,500~

Starter / Pasta / Maindish / Dessert / Coffee

Pranzo-B) パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー (週末・休日メニュー) ...¥4,500~

Pasta / Maindish / Dessert / Coffee (Menu served on weekend, holiday)

Pranzo-A) 前菜 / パスタ / ドルチェ / コーヒー ...¥3,500~

Starter / Pasta / Dessert / Coffee

前菜 / Starter

・白アスパラガスのパンナコッタ 緑アスパラガスのクーリ 赤海老マリネと共に

Panna cotta of asparagus with marinated shrimp, green asparagus coulis

・バルマ産生ハムと季節野菜のサラダ仕立て

Parma prosciutto ham with salad

[1日20食限定] ※軽く炙った平貝のカルパッチョとアボカドのサラダ仕立て 甘酸っぱいさくらんぼと共に (+¥1,500)

Razor clam carpaccio with avocado mousse and cherry

パスタ / Pasta

・島根県産白イカとバジル風味のペペロンチーノ ホワイトセロリとしらすと共に

Spaghetti peperoncino with cuttlefish and celery, Shirasu, basil flavor

・イタリア産モルタデッラと宮崎県産フレッシュきのこのクリームスパゲッティ セルバチコ添え

Spaghetti cream sauce with Mortadella sausage and mushroom

※玉光園のきのここと海老のからすみスパゲッティ (+¥1,500)

Spaghetti with mushroom and shrimp, dried botargo

※炭火で炙った鮎のスパゲッティ 山椒風味 稚鮎フリットと肝のタブナード添え (+¥1,000)

Spaghetti with AYU fish, SANSHO flavor

メインディッシュ / Maindish

・本日の魚のグリリア どうもろこしのピュレ 濃縮したバルサミコと夏野菜のカポナータを添えて

Grilled fish, with corn puree and balsamic vinegar, caponata

・香草でマリネしたイベリコ豚肩ロースの炭火焼き サルサヴェルデと野菜のプレゼ添え

Charcoal grilled pork with salsa verde and vegetables

※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

・グリオット入りクレーム・ブリュレ マスカット香る白ワインジェラート アメリカンチェリーと共に

Crème brûlée with cherry and white wine gelato, muscat flavor

・ピンクグレープフルーツのスムージー 自家製リコッタチーズのクリームと共に

Pink grapefruit smoothie with homemade ricotta cheese cream

※完熟マンゴーのミルフィーユ パッションフルーツソース ヨーグルトのソルベ添え (+¥500)

Millefeuille of ripe mango and yogurt sorbet, passion fruit sauce

(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。