

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

Pasta / Maindish / Dessert / with Amuse, Coffee, Biscotti

### 前菜 / Starter

・軽く燻したノルウェーサーモンとスモールのサラダ いくら添え トマトピューレとサルサヴェルデのアクセント  
Smoked salmon and semoule salad, with ikra, tomato puree and basil sauce

・宮崎県産黒毛和牛のブレザオラとシーザーサラダ  
Beef hum and Caesar salad

※北海道産キングルビーメロン 爽やかなペルモット酒マリネ イタリア産生ハムを添えて (+¥500)  
King-Ruby melon and Parma prosciutto ham

### 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 セルパチコ添え  
Spaghetti cream sauce with Mortadella sausage and mushroom

※玉光園のきのこ海老のからすみスパゲッティ (+¥1,500)  
Spaghetti with mushroom and shrimp, dried botargo

※炙り鱧のジェノバ風スパゲッティ 鱧のフリットと共に (+¥1,000)  
Spaghetti Genovese with fried fish "HAMO"

### メインディッシュ / Maindish

・鮮魚のグリリア とろろこしのピューレ 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

・宮崎県産黒豚と芋焼酎の煮込み ごぼうを添えて  
Stewed Miyazaki pork in Shochu, with burdock  
※宮崎県すき酒造芋焼酎「山猪」もご用意しております。(45cc +¥640)

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

・桃のロールケーキとコンポート 爽やかなヨーグルトのソルベを添えて  
Peach roll cake and compote, with yogurt gelato

・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

※4種の葡萄のマチェドニアとパンナコッタ レモングラス風味のソルベ添え(+¥500)  
Macedonia(four kinds of grapes)and Panna cotta with lemongrass flavored sorbet

( 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。