

【 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

枋乙女とフォワグラのテリーヌ

Terrine of foie gras and strawberries

パスタ / Pasta

トリュフ香るカルボナーラ タヤリンに絡めて

Tajarin Carbonara, truffle flavor

肉料理 / Meat

・グリュイエールチーズ入り黒毛和牛のハンバーグ
野菜のグリリアとポルト酒香るソース

Salisbury steak of Kuroge-Wagyu stuffed with gruyère cheese, on a Port wine sauce

又は or

・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。)

・ピエモンテ風カカオ風味のプリン 赤ワインのジェラートと共に

Pudding cacao flavor, red wine sorbet

・デコボン香るティラミス 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.

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) 前菜 / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー (週末・休日限定)	...¥4,500~
Starter / 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

・鹿児島県産カンパチのカルパッチョ とんぶりと白バ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

・パルマ産生ハムと季節野菜のサラダ仕立て
Parma prosciutto ham with salad

・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

※ 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 くるとクリームソースに絡めて
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

・ピエモンテ風カカオ風味のプリン 赤ワインのジェラートと共に
Pudding cacao flavor, red wine sorbet

・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。