

Cena-B) 前菜 / パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー

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

...¥6,800~

Cena-A) パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー

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

...¥5,500~

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

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

※桜鯛の炙りと新玉ねぎのサラダ菜園風 桜ピューレと共に (+¥1,000)  
Seared red sea bream and onion salad with Sakura 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

・ホタテ貝稚貝と白うるいのボンゴレスパゲッティ ふきのとうの香り  
Spaghetti vongole bianco with scallops and Urui, Fukinotou flavor

・鹿児島県阿久根産いのしし肉ときこのクリームソースに絡めたタリオリーニ  
Tagliolini mushroom cream sauce with boar meat

※じっくり煮込んだ黒毛和牛すじ肉のラグーパスタ (+¥500)  
Fettuccine with simmered beef gristle sauce

※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

・本日の鮮魚をアクアパッツァ風で あしたばと蛍烏賊と共に  
Fresh fish with Ashitaba and firefly squid, acqua pazza style

・香草でマリネしたイベリコ豚肩ロースの炭火焼き サルサヴェルデと春野菜のプレゼ添え  
Charcoal grilled pork with salsa verde and spring vegetables

※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

・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

※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。