

【 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

桜鯛の炙りと新玉ねぎのサラダ菜園風 桜ピュレと共に

Seared red sea bream and onion salad with Sakura puree

パスタ / Pasta

ずわい蟹とからすみのスパゲッティ

Spaghetti with snow crab and dried botargo

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

※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・休日限定)	...¥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

※ 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 (+¥1,000)
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

・本日の魚をアクアパッツァ風で あしたばと螢烏賊と共に
Fish sauté 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 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。