

Speciale

高知県産シロハギと越前産甘えびのマリネ
グリーンアスパラガスの冷たいズップと共に

五島列島産真蛸とフィノッキオのスパゲッティーアーリオオーリオ

本日の厳選鮮魚のクロカンテ プロバンス風 ソースタイム

和歌山県産霜降り豚のアロースト
トウモロコシのクレープと玉ねぎジャム
フランス産フォアグラのクルトンを添えて
+¥1,331 (メインと差し替え)
+ ¥2,420 (黒毛和牛腿肉へ変更)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥726～

宮崎県産日向夏のタルト仕立て フロマーージュブランのジェラートを添えて

Dolcetti/Caffé
小菓子/コーヒー

Imposte 10% e servizio 10% a parte 上記の価格表示には 税 10%・サービス料 10%が含まれます