

Menu A

¥1,500

アミューズ・前菜・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ 春の豆と野菜の炭火焼きとバルサミコのエスプーマ

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ タリアテッレ(平麺) サルシッチャ(イタリアンソーセージ)とクルミのトマトソース
- ・ オレキエッテ(耳たぶ型ショートパスタ) アサリとチーマディラーパ(イタリア産菜の花)とカラスミ

デザート

- ◆ 甘平のコンポートとオレンジ風味のジェラート

Menu B

¥2,500

アミューズ・前菜・パスタ・肉料理 or 魚料理・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ ホウボウのフリット キヌアのアグロドルチェ 玉葱と生姜のアイスパウダー

パスタ

- ◆ ホタルイカのスパゲッティ こぶみかん葉とレモングラスとカモミールの風味

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ 桜鯛とタケノコとハマグリのカルトッチョ 木の芽の香り
- ・ スペイン・ガルシア産 栗豚肩ロースのグリル 醤油麴風味
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ 葉ワサビのサルサ・ヴェルデ (¥1,500up)

デザート

- ◆ 甘平のコンポートとオレンジ風味のジェラート

平日限定ランチ (土・日・祝日はご用意いたしておりません) **¥980**

サラダ・スープ・本日のメインディッシュ・デザート・コーヒー又は紅茶
※20食限定のお得なランチセット。内容はスタッフにお問合わせ下さいませ。

3月のおすすめランチ

¥1,800

アミューズ・前菜2皿・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶

前菜

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ 甘エビのカルパッチョ ストッキーノチーズとオレンジの風味

前菜

- ◆ 春の豆と野菜の炭火焼きとバルサミコのエスプーマ
- ◆ 下記より一品お選びください。

パスタ

- ・ タリアテッレ(平麺) サルシッチャ(イタリアンソーセージ)とクルミのトマトソース
- ・ オレキエッテ(耳たぶ型ショートパスタ) アサリとチーマディラーパ(イタリア産菜の花)とカニ

デザート

- ◆ 甘平のコンポートとオレンジ風味のジェラート

シェフのお勧めランチ

¥3,500

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理or肉料理・お口直し・デザート・コーヒー又は紅茶

前菜

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ 甘エビのカルパッチョ ストッキーノチーズとオレンジの風味

前菜

- ◆ ホウボウのフリット キヌアのアグロドルチェ 玉葱と生姜のアイスパウダー

パスタ

- ◆ ホタルイカのスパゲッティ こぶみかん葉とレモングラスとカモミールの風味

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン

- ・ 桜鯛とタケノコとハマグリのカルトッチョ 木の芽の香り
- ・ スペイン・ガルシア産 栗豚肩ロースのグリル 醤油麴風味
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ 葉ワサビのサルサ・ヴェルデ (¥1,500up)

お口休め

- ◆ ベビーキウイとヨーグルトのジェラート 黒ゴマの風味

デザート

- ◆ ティラミス 『プリマヴェーラ 2018』