

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

- ◆ カンパチのカルパッチョ ポッコ(イタリア葱)とアマランサスとハーブを添えて

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ ジャガイモのニョッキ ほうれん草とトマトのソース スカモルツァチーズかけ
- ・ スパゲッティ ホウボウと柿菜のアーリオ・オーリオ

デザート

- ◆ マスカルポーネとイチゴのジェラート

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

- ◆ フリッタータ(スクランブルエッグ) シャコとアサリの出汁をたっぷり含ませて

パスタ

- ◆ メッツアマニケ(太マカロニ) アンコウのラグー キャベツのソースとレモンピール

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ ヒラメのムニエル アニス風味 サザエのトマト煮を添えて
- ・ フランス産 ホロホロ鳥モモ肉のロースト カルダモン風味 根セロリのピューレ添;
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインソース (¥1,500up)

デザート

- ◆ マスカルポーネとイチゴのジェラート

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。

1月のおすすすめランチ

¥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

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ カンパチのカルパッチョ ポッコ(イタリア葱)とアマランサスとハーブを添えて
- ◆ トリュフとポテトとラブサンズーチュン(中国茶)でボイルしたポーチドエッグ
- ◆ 下記より一品お選びください。

前菜

前菜

パスタ

- ・ ジャガイモのニョッキ ほうれん草とトマトのソース スカモルツァチーズかけ
- ・ スパゲッティ ホウボウと柿葉のアーリオ・オーリオ

デザート

- ◆ マスカルポーネとイチゴのジェラート

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

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- ◆ カンパチのカルパッチョ ポッコ(イタリア葱)とアマランサスとハーブを添えて
- ◆ フリッタータ(スクランブルエッグ) シャコとアサリの出汁をたっぷり含ませて
- ◆ メッツアマニケ(太マカロニ) アンコウのラゲー キャベツのソースとレモンピール
- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

前菜

前菜

パスタ

メイン
ディッシュ

- ・ ヒラメのムニエル アニス風味 サザエのトマト煮を添えて
- ・ フランス産 ホロホロ鳥モモ肉のロースト カルダモン風味 根セロリのピューレ添え
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインソース (¥1,500up)

お口休め

- ◆ ジントニックのジェラート

デザート

- ◆ リンゴのタルト サンブーカ風味