

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

- ◆ カワハギの炙り白味噌風味 アーモンドのジェラートと鶏のブロードをご一緒に

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ バベッティ (平麺) カニとケイパーとホワイトセロリのアーリオ・オーリオ
- ・ トロツレ (コマ型ショートパスタ) 生ハムとチーマディラーパのクリームソース (イタリアの葉野菜)

デザート

- ◆ 洋梨とアニスのジェラート

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

- ◆ フグのイカスミフリット グリルトマトのソースとトマトとレモンの泡

パスタ

- ◆ スパゲッティ モンゴイカとムール貝のペスカトーレ

メイン
ディッシュ

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

- ・ 八幡浜産 バグロのココット蒸し スダチの風味
- ・ イベリコ豚の真空低温調理 アーモンドのクロカンテとネズの実風味のリングを添えて
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味の赤ワインソース (¥1,500up)

デザート

- ◆ 洋梨とアニスのジェラート

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。

11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

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
 - ◆ カワハギの炙り白味噌風味 アーモンドのジェラートと鶏のブロードをご一緒に
 - ◆ ポーチドエッグとキノコのクワトロフロマッジョ(4種のチーズのソース)
 - ◆ 下記より一品お選びください。
- 前菜
- 前菜
- パスタ
- ・ バベッティ (平麺) カニとケイパーとホワイトセロリのアーリオ・オーリオ
 - ・ トロツレ(コマ型ショートパスタ) 生ハムとチーマディラーパのクリームソース
- デザート
- ◆ 洋梨とアニスのジェラート

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
 - ◆ カワハギの炙り白味噌風味 アーモンドのジェラートと鶏のブロードをご一緒に
 - ◆ フグのイカスミフリット グリルトマトのソースとトマトとレモンの泡
 - ◆ สปาゲッティ モンゴイカとムール貝のペスカトーレ
- 前菜
- 前菜
- パスタ
- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。
- メインディッシュ
- ・ 八幡浜産 ノドグロのココット蒸し スダチの風味
 - ・ イベリコ豚の真空低温調理 アーモンドのクロカンテとネズの実風味のリングを添えて
 - ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味の赤ワインソース (¥1,500up)
- お口休め
- ◆ レモンのパンナコッタ
- デザート
- ◆ チョコレート・エスプーマのアイスクーキ 赤い果実をソースに