

コースの皿数は2通り

menuA ￥11000 (税込￥12100)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

menuB ￥9700 (税込￥10670)

下記メニュー内パスタは1品のみ6皿コース

(サービス料別 10%)

今時季のコース内容は

Corso Queste Settimane

Antipasto

サフランの香るクスクスを詰めたヤリイカとその墨のソース おかひじき

Antipasto

本マグロとグリーンピース、リコッタのタルタル オリーブオイルのジェラート

Antipasto

北海道産ホワイトアスパラガスと蛤のインパデッラとハモンセラノー

Primo Piatto

トロフィエ 真蛸の柔らか煮 筍のグリル ペストジェノベーゼ

Primo Piatto

玉葱の詰め物アニョロッティデルプリン 大山鶏の酸辛ソース アーティーチョーク

Secondo Piatto

ビエトラで包んだ乳飲み子牛のロースト モリーユ茸のソース

Dolce

カカオフルーツのチョコレートクリームカカオパルプのソルベット

カカオニブのジュレ グアバとピンクグレープフルーツ

Caffe

ご選択ください

* menuB 6 皿コースのパスタはメニュー上 2 種のパスタの内

いずれか一品をテーブル単位でご選択頂きます。

(4/11~のコースに限って menuB 6 皿コースのパスタはアニョロッティデルプリンです。)

* 今月のメイン料理を和牛肉の料理に変更することが可能です。

御予約の際にお申し付けください。

2 名様より (+ ¥ 1 5 0 0 /お一人様) で承ります。

※お食事に際しての特別なご要望、アレルギー、

お召し上がりになれない食材がある場合にも

御予約時に相談ください。可能な限り対応致します。

※尚コース内容は仕入れその他の都合により

変更させて頂く場合がございます。

※ 5 名様以上の御予約はお電話にて承ります。

