

コースの皿数は3通り

menuA ¥12000 (税込¥13200)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

menuB ¥11000 (税込¥12100)

下記メニュー内パスタは1品のみ6皿コース

menuC ¥10000 (税込¥11000)

下記メニューから前菜、パスタで2品減らしたごく小食な方向けの5皿コース

注 menu C に限ってメイン料理は下記と異なる内容で用意する場合がございます。

(サービス料別 10%)

今時季のコース内容は

IL menu della cena

Sutuzzichini

1. グラスに詰めたグリーンピースのピュレ ズワイガニ いろいろなフレッシュ豆のサラダ

トマトヴィネガーゼリー

2. 鰯 ジャガイモ パンチェッタのプレッセ

3. 麦いかの墨煮とクスクス

Antipasto

真アジと蒸し茄子のマリネ、はっさくとウイキョウ グリーンアニスの香り

Antipasto

仏産若しくは国産ホワイトアスパラガスのフリット パルミジャーノのクロッカント

ケイパー チッコリ 卵黄ソース

Primo Piatto

コルツェッティ スタンパーティ 国産真蛸の柔らか煮 筍 バジリコのペスト

★Primo Piatto

新玉葱を詰めたアニョロッティ ダルプリン

ローズマリの香る 酸味と辛味を持たせた赤鶏のソース

Secondo Piatto

4/10(金)迄 ジャガイモで包んだ仔羊背肉のロースト アンチョビとピネガーのソース

バジリコのコンディメント

4/11(土)よりブルターニュ産乳飲み子牛肉 厚切りコトレッタ

ルーコラ チェリートマト 赤玉ねぎ 他のサラダ

Dolce

苺のマリネとピンクグレープフルーツのソルベット

苺と紫蘇のソース ロビオラカプラのスプーマ

ドルチェは※4/14(火) 変更予定

Caffe

ご選択ください

* 今月のメイン料理を和牛肉(季節により仏ブルターニュ産の仔牛)料理に変更可能です。

御予約の際にお申し付けください。

2名様より (+ ¥ 1 3 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。