

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%)

※10/3より価格変更致します。

今時季のコース内容は

Corso Queste Settimane

Antipasto

近海物生天然鮪 菊の花とクスクス

Antipasto

甘鯛の鱗焼き カナダ産ムール貝 冬瓜 サフランのズッパ

Antipasto

ヤリイカのリピエノ

Primo Piatto

タリオリーニ 炙り太刀魚 カラスミ いんげんのアーリオオーリオペペロンチーノ

Primo Piatto

★豚肉の煮込みと白いんげんのクレマを詰めたラビオリ

伊産ポルチーニ茸のソース

Secondo Piatto

仏産うずらのロースト そのスーゴとレバーペースト

ぶどうとジロール茸、胡桃のインサラティーナ

Dolce

シャインマスカットとヨーグルトのメレンゲ、ピスタチオのクレマ

日本酒のソルベット アーティーチョークのソース

Caffe

ご選択ください

* menuB 6 皿コースの Pasta はメニュー上 2 種の Pasta の内

いずれか一品をテーブル単位でご選択頂きます。

★印の Pasta は + ¥ 800 / 一人様

* 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 / 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。