

コースの皿数は2通り

menuA ¥ 1 0 0 0 0 (税込 ¥ 1 1 0 0 0)

※10月1日より ¥ 1 1 0 0 0 (税込 1 2 1 0 0)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

menuB ¥ 8 8 1 9 (税込 ¥ 9 7 0 0)

※10月1日より ¥ 9 7 0 0 (税込 1 0 6 7 0)

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%)

Corso Queste Settimane

Antipasto

フレッシュな天然本鮪のインボルティーニ クスクス キウイ 菊の花

Antipasto

カニ レンズマメ セロリ 生ハム モッツアレツラ

Antipasto

甘鯛の鱗焼き 冬瓜とモンサンミッシェル産ムール貝のズッパ

Primo Piatto

イカ墨を練りこんだフェットウッチェ カマスとヤリイカ からすみ

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 ポルチーニ茸のソース

Secondo Piatto

うずらのロースト そのスーゴとレバーペースト ぶどうのインサラティーナ

Dolce

ゴルゴンゾーラのセミフレッドと日本酒のジェラート,多様な相性のバリエーション

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。

(★印のパスタをご選択の場合は+ ¥500/お一人様です)

* 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。

※お食事の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。