

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 ¥10636 (税込¥11700)

下記メニュー内パスタは1品のみ6皿コース

menuC ¥9700 (税込¥10670)

下記メニュー内 前菜2品、パスタは1品のみ5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

黄色トマトの冷スープ フルーツトマトのマリネ 青トマトのモスタルダ ストラッチャテッラ

Antipasto

甘海老と帆立 胡瓜のタルタル サフランのクスクス カラスミ

Antipasto

根魚とムール貝蒸し物 その出汁の乳化ソース バニェット

★Primo Piatto

冷製フェデーニ ウニ バジリコ 松の実チェリートマト

Primo Piatto

仔牛肉を詰めたアニョロッティデルプリン ジロール茸のソース

Secondo Piatto

ニュージーランド産鴨胸肉のロースト 無花果のマリネ 黒オリーブペースト

Dolce

白トウモロコシのババレーゼとパンデスパーニャ、メロンのマリネと
アーモンドミルクのエスプーマ アーモンドの香るオレンジのソルベット

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 / お一人様

* 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 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。