

## 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**

ほんのり温かい鯖の燻製 季節の野菜 サワークリーム

#### **Antipasto**

オマール海老とモッツアレッタ 苺の果肉 ウイキョウのパニエット

#### **Antipasto**

子持ちヤリイカ アーティーチョーク エンドウ豆

#### **Primo Piatto**

フェットウッチェ 北海道産浅利 春子鯛 菜の花

#### **Primo Piatto**

ホロホロ鳥ラグーとカリフラワーを詰めたマルビーニのアルブッコ

セージの香りとほうれん草のクレマ

#### **Secondo Piatto**

仔羊背肉のロースト そのサルシッチャ ソラマメとペコリーノロマーノ

## Dolce

ホワイトチョコレートのケースに詰めたラズベリークリームとモッツアレッラのムース

苺とバジリコのソルベット メレンゲ

## 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。

\* 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。