

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 ¥10819 (税込¥11900)

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)

下記メニュー内 お任せで前菜とパスタより3品、メイン1品ドルチェ1品の5皿コース

※この5皿コースはお試し、かなり小食な方向けです

(サービス料別 10%)

今時季のコース内容は

Corso Queste Settimane

Antipasto



オマール海老 苺 ハモンセラノー モッツアレッタ ウイキョウのバニエツト

※オマールの在庫が終わり次第、近海もの天然本マグロの前菜に変更致します。

Antipasto



子持ちヤリイカと早春の野菜 温サラダ その墨のヴィネグレット

Antipasto



鰯とジャガイモ パンチェッタのスキッチャータ スペイン産冬トリュフ

PrimoPiatto



タリオリーニ ズワイカニ 春菊のクレマ

PrimoPiatto



ピサレイ 豚のいろいろな部位 トリッパ ちりめんキャベツとうずら豆の煮込みソース

SecondoPiatto



フォワグラと黒米を詰めた鶉のロースト

Dolce



チョコレートのケースに詰めた苺とバニラクリーム

カシスのメレンゲ ラズベリーとフロマージュブランのジェラート

Caffe

ご選択ください

* 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。