

## 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

ほの温かいサクラマス燻製 人参のクレマ ハーブのインサラティーナとキャビア

#### Antipasto

ヤリイカと春野菜の温サラダ

#### Antipasto

鯛とパンチェッタ ジャガイモのロトラータ 鯛のクレマとトリュフの香り

#### ★Primo Piatto

★フェットウッチェ はまぐり 春子鯛 その皮のクロッカント ウイキョウ レモンピール

#### Primo Piatto

玉葱を詰めたアニョロッティデルプリン

銘柄鳥とアーティーチョークの酸辛いソース ローズマリーの香り

#### Secondo Piatto

ロメインレタスで包んだ仏産乳飲み仔牛肉のロースト モリーユ茸のソース

## Dolce

金柑のガナッシュと季節の柑橘類 ライムと日向夏のソルベット カラマンシービネガールのクリームソース

## Caffe

ご選択ください

\* menuB 6 皿コースと menuC 5 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。

★印のパスタはプラス ¥500/お一人様

※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。