

コースの皿数は3通り

menuA ¥ 1 2 0 0 0 (税込 ¥ 1 3 2 0 0)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

menuB ¥ 1 0 8 1 9 (税込 ¥ 1 1 9 0 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%)

今時季のコース内容は

Corso Queste Settimane

Antipasto



北海道産ボタン海老と葉ワサビのサラダ キャビア

Antipasto



鯖と茄子のインパナーダ 桜の香る赤玉ねぎのピュレ

Antipasto



ホワイトアスパラガスのフリット ケイパー 卵 チッチョリ

★Primo Piatto



★フェットウッチェ 蛤 春子鯛 ウイキョウの香り

Primo Piatto



アニョロッティデルプリン 銘柄鳥もも肉とアーティーチョークのカチャトーラ

Secondo Piatto



ロメインレタスで包んだ仏産の乳飲み仔牛ロース肉のロースト 伊産ビアンケットトリュフ

※時期途中でモリーユ茸のソースに変更します。

Dolce



ミルトとアーモンドの香るパンナコッタ ヨーグルトとセロリのピューレ カシスのソルベット

Caffè

ご選択ください

menuB 6 皿コースは上記コース中の primo piatto(パスタ料理)2 品より 1 品

テーブル単位でお選びいただきます。★印のパスタは+ 5 0 0 /お一人様です。

※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。