

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

(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ーレ

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



★フェットウツチェ 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



パネットーネのセミフレッド アーモンドリキュールの香るオレンジのソルベット 柑橘のタルト

Caffe

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。