

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 ¥10818 (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

★2025.1.7～

Corso Queste Settimane

Antipasto

小さなカップのズッパ

エンダイブのグリルマリネとサルサベルデ 生ハム

Antipasto

金目鯛マリネ 菜の花 秋田県産細いホワイトアスパラ バニエット カラスミ

Antipasto

真鱈の白子 アルフォルノ 玉葱のクレマ トリュフ

Primo Piatto

イカ墨を練りこんだトンナレツリ アオリイカ セミドライトマト 黒オリーブ プンタレッレ

★Primo Piatto

アニョロッチェイデルプリン セージの香るバターソース

Secondo Piat

スペイン産イベリコベジータロース肉の蜂蜜焼き

グリーンペッパー ラディッキオ 雑穀と黒米の焼きリゾット

Dolce

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（+¥1300/お一人様）で承ります。

※お食事の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。