

## 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)

下記メニューから前菜、パスタで2品減らしたごく小食な方向けの5皿コース

(サービス料別 10%)

## 今時季のコース内容は

### IL menu della cena

#### Antipast



軽く燻した信州サーモンのタルタル プロッコリのカラブレーゼ ビーツ キャビア クルトン

#### Antipasto



ビエトラと生ハムを詰めた小ヤリイカのリピエノ

**Antipasto**



仔牛肉 フォワグラ 黒米をちりめんキャベツで包んだ“カプネット

赤玉ねぎのアグロドルチェ”

**Primo Piatto**



リングイネ 真鯛のボッリートと蛤のアーリオオーリオペペロンチーノ

**★Primo Piatto**



ラザニエッテ イベリコ豚ほほ肉のラグー ほうれん草 伊産黒トリュフ

### Secondo Piatto



鴨胸肉のはちみつ焼き そのスーグのソース 黒オリーブペースト

ラディッキオのインサラティーナとゴルゴンゾーラのクランブル

### Dolce



栗のピュレ ヘーゼルナッツとチョコのクランブル

ゴルゴンゾーラとカルバドスのソルベットのモンテビアンコ

### Caffe

ご選択ください

※menuBとmenuCは上記2種類の primopiatto より 1湯類のパスタをテーブル単位でお選び頂き

ます。その際に★のパスタをご選択される場合は

+ ¥ 600 税抜き/お一人様 の追加料金を頂戴いたします。

※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。