

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

menuC ¥ 1 0 0 0 0 (税込 ¥ 1 1 0 0 0)

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 ブ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ーエノ

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 そのスーゴのソース 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



栗のピューレ 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
+ ¥ 6 0 0 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（＋¥1300/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。