

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%)

今時季のディナーコース内容は

IL menu della cena

Antipast

黄色トマトの冷スープ 青トマトのモスタルダ トマトのマリネ トマトのジュのゼリー

バジルオイル ストラッチャテッラ

Antipasto

甘海老とホタテ、ウイキョウのタルタル フェンネルオイル

キウイフルーツ キャビア ヘーゼルナッツとレホール

Antipasto

赤カマスと茄子のクレピネット包み ムール貝

Primo Piatto

冷製カッペッリーニ 鱈 カラスミ

★Primo Piatto

アマレット香るかぼちゃのトルテッリーニ ハモンセラーノ

Secondo Piat

仏産乳呑仔牛肉コトレッタ 無花果とクレソンのサラダ バルサミコとアーモンド

Dolce

リモンチェッロでマリネにしたパイナップル ゼラニウムウォーターと青のりのゼリー

Caffe

ご選択ください

※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。