PREFIX COURSE

お好みの料理をお選びいただけるプリフィックスコース

A ¥8,000 (税込)

スタンダードコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread本日の前菜 1
Today's Appetizer 1本日の前菜 2
Today's Appetizer 2季節のスープ
Soupパスタ料理 (右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)メイン料理 (右記よりお選びください)
Main (Choose one from the list)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or Tea

B ¥9,800 (税込)

全11品のフルコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread本日の前菜 1
Today's Appetizer 1本日の前菜 2
Today's Appetizer 2季節のスープ
Soupパスタ料理 (右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)魚料理
Fish肉料理 (右記よりお選びください)
Meat (Choose one from the list)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or Tea

P ¥6,300 (税込)

カジュアル パスタコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread本日の前菜 1
Today's Appetizer 1本日の前菜 2
Today's Appetizer 2季節のスープ
Soupパスタ料理 (右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or Tea

M ¥6,800 (税込)

カジュアル メインコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread本日の前菜 1
Today's Appetizer 1本日の前菜 2
Today's Appetizer 2季節のスープ
Soupメイン料理 (右記よりお選びください)
Main (Choose one from the list)デザート前の一皿
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffee or TeaBISTECCA
COURSE

3日前ご予約限定コース

¥12,000(税込)～

※コースは2名様から
お承りいたします。「サーロイン」と上質な「ヒレ」の
2種類を楽しめる贅沢な一品です。

PASTA パスタ

1. カヴァテッリ 天使の海老を飾った 秋茄子の軽いトマトソース

南イタリアのショートパスタ“カヴァテッリ”に、海老と秋茄子のラグーソースを合わせ、天使海老のソテーを飾った一品。
Cavatelli - Shrimp and Eggplant ragu sauce

2. スパゲッティ ビーツで染めた トスカーナ風ラグーソース

トスカーナ風お肉のラグーソースにビーツを加え、ビビットに染め上げました。お肉の深い味わいとビーツの鮮やかな色合いをお楽しみください。
Spaghetti - Tuscan ragu sauce with Beets

3. タリオリーニ アグー豚のパンチェッタを使った 黒トリュフのカルボナーラ (+¥1,500)

アグー豚のパンチェッタで旨味を引き出し、濃厚なソースに黒トリュフを贅沢に削りかけて仕上げた、細打ちの手打ち麺“タリオリーニ”の逸品。
Tagliolini - Special Carbonara with Truffles

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. コンフィしたノルウェーサーモンの香草パン粉焼き ヴェルモットソース

サーモンのコンフィに香草パン粉をつけてしっとり焼き上げました。香り高いヴェルモットのソースを添えて。
Salmon Confit baked with herb breadcrumbs, Vermouth sauce

Meat 肉料理

2. あいち鴨のアッロースト シードルとアップルバルサミコのソース

ロゼ色にローストしたあいち鴨肉に、豊潤なりんごの香りの、シードルとアップルバルサミコのソースを合わせて。
Roasted Duck with Apple Balsamic sauce

3. 仔羊の燻製グリッリア 季節の茸とともに

骨付きの仔羊肉を八丁味噌で軽くマリネし、さくらのチップで燻製してから焼き上げました。季節の茸のソテーを添えて。
Grilled Smoked Lamb with Mushrooms

4. 牛タンのマルサラ酒煮込み (+¥1,200)

牛タンをマルサラ酒と赤ワイン、香味野菜のミルポワでじっくりと煮込んだ、柔らかな煮込み料理。根セロリのピューレを添えて。
Stewed Beef tongue in Marsala wine

5. 本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて (+¥2,500)

柔らかく焼き上げた和牛フィレ肉を、相性の良いキアンティワイン風味のお塩でお召し上がりください。
Grilled “Wagyu” Beef Fillet with Chianti Wine salt*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.

APPETIZER 前菜

1. 季節野菜のサラダ
Seasonal Vegetable Salad ¥ 1,200
2. 鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio ¥ 2,000
3. 本日の前菜盛り合わせ
Antipasto - Assorted Appetizers of The Day ¥ 2,400
4. チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese ¥ 2,200

PASTA パスタ

1. スパゲッティ トスカーナ風ラグーソース
Spaghetti - Tuscan ragu sauce ¥ 1,800
2. スパゲッティ 天然さばとフィノッキオ、レーズンのシチリア風
Spaghetti - with Herb-grilled Mackerel, Sicilian style ¥ 1,800
3. リガトーニメツェ 生ハムとバターナッツ南瓜のクレマ
Half-sized Rigatoni - Butternut Squash Cream sauce with cured Ham ¥ 1,800
4. タリアテッレ アグー豚のパンチェッタを使った 黒トリュフのカルボナーラ
Tagliatelle - Special Carbonara with Truffles ¥ 3,300

MAIN メイン

1. コンフィしたノルウェーサーモンの香草パン粉焼き ヴェルモットソース
Salmon Confit baked with herb breadcrumbs, Vermouth sauce ¥ 2,800
2. あいち鴨のアッロースト シードルとアップルバルサミコのソース
Roasted Duck with Apple Balsamic sauce ¥ 3,200
3. 仔羊の燻製グリッリア 季節の茸とともに
Grilled Smoked Lamb with Mushrooms ¥ 3,200
4. 牛タンのマルサラ酒煮込み
Stewed Beef tongue in Marsala wine ¥ 4,400
5. 本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて
Grilled "Wagyu" Beef Fillet with Chianti Wine salt ¥ 5,800

DESSERT デザート

1. デザートワゴン
Assorted Dessert ¥ 1,200