

## 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

(右記のメニューよりお選びください)

A ¥5,800 (税込)

スタンダードなプリフィックスコース

はじまりの一皿  
Appetizerパン  
Bread季節の前菜三種盛合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers

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  
Coffe or Tea

B ¥7,000 (税込)

全9品のフルコース

はじまりの一皿  
Appetizerパン  
Bread季節の前菜三種盛合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers

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  
Coffe or Tea

## PASTA パスタ

## 1. 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

旬の天然さばにフィノッキオ (フェネル) とレーズンを合わせ、爽やかなシチリア風に仕上げました。

Spaghetti - with Herb-grilled Mackerel ,Sicilian style

## 2. リガトーニメツェ 生ハムとバターナッツ南瓜のクレマ

バターナッツ南瓜の豊潤な甘味を生ハムの塩味で締めた抜群のマリアージュ。ショートパスタ“リガトーニメツェ”と共に。

Half-sized Rigatoni - Butternut Squash Cream sauce with cured Ham

## 3. 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 (+¥1,200)

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割りかけて仕上げた、太打ちの手打ち麺“タリアテッレ”の逸品。

Tagliatelle - Special Carbonara with Truffles

## MAIN メイン

Fish 魚料理

## 1. 本日の鮮魚のヴァポーレ 焼き茄子のバーニャカウダソース

ふっくらと蒸しあげた、鮮魚の“ヴァポーレ” (蒸し煮料理) を、焼き茄子のバーニャカウダソースと合わせて。

Steamed Fresh Fish of the Day with Bagna cauda sauce

Meat 肉料理

## 2. 天草梅肉ポークのサルタート サルサ アマトリチャーナと茸のデュクセル

天草産梅肉ポークを香ばしく焼き上げ、玉ねぎとパンチェッタの旨味豊かなアマトリチャーナソースで、香り高い茸のペースト“デュクセル”を添えて。

Sauteed Pork with Special Tomato sauce

## 3. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のアッロースト 栗とカシスで

癖が無く柔らかな鹿肉のローストに、栗のピューレとカシスのジャムを合わせました。

Roasted Venison with Chesnut puree &amp; Cassis Jam

## 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.

## PASTA COURSE

パスタコース  
(平日限定)

¥4,500 (税込)

はじまりの一皿  
Appetizer

パン  
Bread

季節の前菜三種盛合せ  
Assorted Seasonal Appetizers

パスタ料理  
(お好みのパスタ料理をお選びください)  
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

イタリア・トスカーナ地方の伝統的な料理をベースにスタイリッシュで洗練されたコースをご提供いたします。  
イタリアのワイナリーから直接輸入する希少なワインの数々と共にお楽しみください。

In our restaurant, Based on the traditional cuisine of Tuscany, Italy, we offer stylish and sophisticated courses.  
Enjoy them with a selection of rare wines imported directly from Italian wineries.

\*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.