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
(別紙のメニューよりお選びください)

A ¥5,500 (税込)
カジュアルコース

B ¥8,000 (税込)
スタンダードコース

C ¥9,800 (税込)
全12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
パスタまたはメイン料理 (右記よりお選びください) Pasta or Main (Choose one from the list) ※メイン料理選択の場合は+¥500
お口直し Granite
デザートワゴンサービス Dessert
小菓子 Sweets
コーヒー・紅茶 Coffee or Tea

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)
お口直し Granite
デザートワゴンサービス Dessert
小菓子 Sweets
コーヒー・紅茶 Coffee or Tea

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)
お口直し Granite
デザートワゴンサービス Dessert
小菓子 Sweets
コーヒー・紅茶 Coffee or Tea

PASTA パスタ

- セルバチコを練り込んだバヴェッティーネ 焼き鮎のアーリオ オーリオ
爽やかなセルバチコの風味が広がる生地、焼き鮎の旨みを絡めたアーリオ オーリオ。季節を映す味わい。
Cervaccico kneaded into Bavettine - Garlic sauce and Grilled Sweetfish
- カサレッチェ 低温調理した 大矢野鱧コンフィのトラバネーゼ
旨みを閉じ込めた大矢野産鱧のコンフィを、香ばしいアーモンドと完熟トマトで仕上げたトラパニ風ソースに絡めて。
Casarecce - Trapanese sauce with "Hamo" confit
- キタツラ 房州産 伊勢海老と深谷葱のアメリカーナソース (+¥1,800)
房州産伊勢海老の贅沢な旨みと、深谷葱の優しい甘さ。キタツラが、その繊細な味わいを心地よく引き立てます。
Chitarra - American sauce with Lobster and Leek

MAIN メイン

Fish 魚料理

- 舌平目のムニャイア サルサ ペペローニ
焦がしバターの芳醇な香りが食欲をそそり、サルサ ペペローニの鮮やかな彩りとピリッとした刺激が、上品な味わいにアクセントを加えます。
Meuniere of the Sole with Paprika sauce

Meat 肉料理

- 上天草梅肉ポーク フィレ肉のコトレッタ
フィレ肉をコトレッタ仕立てに。ひと口ごとに広がる香ばしさと、軽やかな衣、柔らかい肉質をお楽しみください。
Special Pork Fillet Cutlet
- ニュージーランド産 仔羊のアッロースト ミントのサルサ ヴェルデ
柔らかな肉質から溢れ出す、滋味深い味わいが魅力です。フレッシュなミントの香りと、ハーブの爽やかさが際立つサルサ ヴェルデが、仔羊の旨みを一層引き立てます。
Grilled New Zealand Lamb with Mint green sauce
- 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 自家製かぼす胡椒添え (+¥1,000)
180日間酵母発酵熟成させた赤城和牛の赤身肉を香ばしく焼き上げます。自家製かぼす胡椒の辛みを味わいのアクセントに。
Grilled Japanese Branded "Akagi-Aged Beef" with Spicy KABOSU Pepper

- 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

BISTECCA 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。

*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. トスカーナ風スープ リボッリータ
Ribollita - Vegetable & Bread Soup ¥ 1,200
3. 鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio ¥ 2,000
4. 本日の前菜盛り合わせ
Antipasto - Assorted Appetizers of The Day ¥ 2,400
5. チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese ¥ 2,200

PASTA パスタ

1. スパゲッティ クラタペッパーのカルボナーラ
Spaghetti - Carbonara with World Famous Black Pepper "KURATA PEPPER" ¥ 1,600
2. スパゲッティ 関上産しらすのアーリオ オーリオ シチリア風
Spaghetti-Garlic sauce with Whitebait,Sicily style ¥ 1,800
3. スパゲッティ 梅肉天龍鶏と旬菜のトマトソース 山葵のアクセント
Spaghetti-Tomato sauce with Chicken and Seasonal Vegetables,Wasabi ¥ 1,800
4. カサレッチェ 低温調理した大矢野鱧コンフィのトラパネーゼ
Casarecce-Trapanese sauce with "Hamo" confit ¥ 1,800
5. キタツラ 房州産 伊勢海老と深谷葱のアメリケーヌソース
Chitarra-American sauce with Lobster and Leek ¥ 3,600

MAIN メイン

1. 舌平目のムニャイア サルサ ペペローニ
Meuniere of the Sole with Paprika sauce ¥ 2,800
2. 上天草梅肉ポーク フィレ肉のコトレッタ
Special Pork Fillet Cutlet ¥ 3,200
3. ニューージーランド産 仔羊のアッロースト ミントのサルサ ヴェルデ
Grilled New Zealand Lamb with Mint green sauce ¥ 3,200
4. 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 自家製かぼす胡椒添え
Grilled Japanese Branded "Akagi-Aged Beef" with Spicy KABOSU Pepper ¥ 4,200
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