

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)

お口直し
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)

お口直し
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 閑上産しらすのアーリオ オーリオ シチリア風

閑上しらすの繊細な塩味を、シチリア仕立てのアーリオ オーリオで。海の恵みを感じる一皿。
Spaghetti - Garlic sauce with Whitebait, Sicily style

2. 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

さっぱりとした味わいが特徴の梅肉天龍鶏肉と旬の野菜を、芳醇なトマトソースで包み、山葵の香りが余韻を彩る和モダンな一皿。
Spaghetti-Tomato sauce with Chicken and Seasonal Vegetables, Wasabi

3. リングイネ 翡翠アワビと季節野菜のジェノベーゼ (+¥1,200)

翡翠のように艶めくアワビと旬の野菜を絡めたリングイネ。香るバジルが初夏の風を運ぶジェノベーゼ。
Linguine-Genovese sauce with Special Abalone & Vegetables

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のインパデッラ ブラックオリーブのサルサ

インパデッラはフライパンを使って皮をパリッと焼き上げる調理法。ブラックオリーブのサルサと共に。
Suteed Fresh Fish of The Day with Black Olives Sauce

Meat 肉料理

2. はかた地どりのアッロースト 青柚子と黒七味のサルモリッリオ ジャポネ

香ばしく焼き上げたはかた地どりに、青柚子と黒七味、和の食材を使用したサルモリッリオを添えて、爽やかで奥深い余韻を。
Roasted chicken with Salmoriglio sauce Japanese style

3. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のロースト ドライ無花果とバルサミコのサルサ

癖が無く柔らかい鹿肉にドライ無花果とバルサミコの甘酸っぱいソースは相性抜群です。
Roasted Venison with Dried Figs & Balsamic Vinegar sauce

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 (+¥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

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

PASTA COURSE

パスタコース
(平日限定)

¥4,500 (税込)

パン
Bread

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

季節のスープ
Soup

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)

お口直し
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.