

## 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. スパゲッティーニ ヤリイカと菜花のアーリオ オーリオ サルデーニャ産カラスミ添え

ヤリイカに菜花を合わせたシンプルなアーリオ オーリオ。サルデーニャ産のカラスミが見事な調和を見せる一品。  
Spaghettoni - Garlic sauce with Squid and Canola Flower

## 2. フジッリ アグー豚のパンチェッタと春野菜のグリーンソース

螺旋形のショートパスタ”フジッリ” 爽やかな春野菜のソースに、アグー豚のパンチェッタのアクセントを加えて。  
Fusilli - Seasonal Vegetable sauce with Pancetta

## 3. タリアテッレ 北海道産 生雲丹のトマトクリーム アーモンド風味 (+¥1,500)

北海道産 生雲丹をたっぷり并使用し、アーモンドの風味を効かせた濃厚なトマトクリームソース。太打ち麺”タリアテッレ”で。  
Tagliatelle - Sea Urchin Tomato Cream sauce, Almond flavor

## MAIN メイン

Fish 魚料理

## 1. 本日の鮮魚のヴァポーレ クレソンと貝出汁のスープ仕立て

その日の最高の鮮魚をやさしく蒸し上げ、貝の旨みを凝縮した出汁とともに。クレソンの爽やかな香りが広がる、上品なスープ仕立ての一皿。  
Steamed Fresh Fish of the Day with Watercress and Light Clam Soup

Meat 肉料理

## 2. ニューージーランド産 仔羊肉のコトレッタ トーマピエモンテーゼのソース

風味豊かな仔羊肉をカツレツ仕立て”コトレッタ”で。ピエモンテ産のチーズ”トーマピエモンテーゼ”のソースを添えて。  
Lamb Cutlet with Toma Piemontese Cheese Sauce

## 3. 仔牛肉のアッロースト ブラッドオレンジソース

柔らかな仔牛ランプ肉のローストです。酸味と甘みのバランスの良いブラッドオレンジのソースを合わせて。  
Roasted Veal Rump with Blood Orange sauce

## 4. 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

## 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" ¥ 1,800
2. スパゲッティーニ ヤリイカと菜花のアーリオ オーリオ サルデーニャ産カラスミ添え  
Spaghettini - Garlic sauce with Squid and Canola Flower ¥ 1,800
3. フジッリ アグー豚のパンチェッタと春野菜のグリーンソース  
Fusill - Seasonal Vegetable sauce with Pancetta ¥ 1,800
4. タリアッテッレ 北海道産 生雲丹のトマトクリーム アーモンド風味  
Tagliatelle - Sea Urchin Tomato Cream sauce, Almond flavor ¥ 3,300

## MAIN メイン

1. 本日の鮮魚のヴァポーレ クレソンと貝出汁のスープ仕立て  
Steamed Fresh Fish of the Day with Watercress and Light Clam Soup ¥ 3,200
2. ニューージーランド産 仔羊肉のコトレッタ  
ピエモンテ風ハーブタルタルとトーマチーズソースを添えて  
Lamb Cutlet with Piemontese-style Herb Tartar and Toma Cheese sauce ¥ 3,200
3. 仔牛肉のアッロースト ブラッドオレンジソース  
Grilled Smoked Lamb with Mushrooms ¥ 3,200
4. 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