

## 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 駿河湾産 桜海老とアスパラガスの大葉ジェノヴェーゼ

旬の桜海老とアスパラガスを合わせて。大葉の爽やかな香りが食欲を引き立てます。  
Spaghetti - "Shiso" Genovese sauce with Sakura shrimp and Asparagus

## 2. ハーブのテストローリ 和牛のラグー 筍とリコッタチーズ添え

パスタの起源と呼ばれる“テストローリ”を、濃厚な和牛の煮込みソースで。季節の恵み、筍とともに。  
Testaroli - "Wagyu" Beef Ragù sauce with Bamboo Shoots and Ricotta Cheese

## 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 生雲丹をたっぷりを使用し、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. 本日の鮮魚のインパデッラ 山菜のサルサヴェルデ

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です。山菜のほろ苦いソースが春を感じさせます。  
Pan-Seared Fresh Fish of the Day with "Sansai" (Japanese Wild Greens) sauce

Meat 肉料理

## 2. 天草梅肉ポーク肩ロース肉のサルタート グリーンペッパーソース

味わい深い天草産梅肉ポークをしっとり焼き上げました。香り豊かなグリーンペッパーのソースで。  
Sautéed Pork with Green Peppercorn 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。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.

## 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.