

ランチ ¥3000

・お口通し

パパイヤと、イベリコ生ハム

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ほうじ茶(円頓寺mirume深緑茶房)、筍、海老、桜島とり、
キハダマグロ、稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

・パスタ

三河の蛸(真蛸、足長蛸、イイダコなど)のラグー、
とうもろこし フレッシュトマトソース

・メイン

鴨のコンフィ

・デザート+500

マンゴーとカカオの ティラミス

・piccola pasticceria ・caffè

ランチ ¥5000

・お口通し

パパイヤと、イベリコ生ハム

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ほうじ茶(円頓寺mirume深緑茶房)、筍、海老、桜島とり、
キハダマグロ、
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

・冷製パスタ

カルボナーラ、焼き空豆、コッパ

・温製パスタ

三河の蛸(真蛸、足長蛸、イイダコなど)のラグー、
とうもろこし フレッシュトマトソース
イカ墨の入った オレッキエッテ

・メイン

岩手 短角和牛

・デザート+500

マンゴーとカカオの ティラミス

・piccola pasticceria ・caffè

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格

ディナー ¥6200

・お口直し

宮崎 パパイヤと、イベリコ生ハム

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ほうじ茶(円頓寺mirume深緑茶房)、筍、海老、桜島とり、
キハダマグロ、
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

・冷製パスタ

カルボナーラ、焼き空豆、コッパ

・温製パスタ

三河の蛸 (真蛸、足長蛸、イイダコなど) のラグー、
どうもろこし フレッシュトマトソース
イカ墨の入った オレッキエツテ

・メイン

岩手 短角和牛 モリーユ茸のソース

・デザート

マンゴーとカカオの ティラミス

・piccola pasticceria ・caffè

活オマール海老コース

(3日前までの完全予約)

¥9000 (ディナー)

¥6200コースの内容

+

活オマール海老の鉄板焼き

プリップリの弾ける美味しさをご堪能ください!

※お一人様、半身をお付けするため、
偶数人数でのご予約をお願いしております。

¥8200(9品) ¥10000(10品)

※3日前要予約にて
承っております。

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格