

9月 夏から秋へ・・・残暑の初秋。食材も段々と移り変わります。 ほっと、一息つきましょぅ・・・安らぎのひと時になりますように。

ランチ ¥3000

・お口直し

和梨 ハモンセラノー(生ハム) クリームチーズソース

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

カリフラワー、バジル、モルタデラハム、
チェダーチーズ、戻りカツオ、(おひさま農園)トマト、
真蛸、オリーブ、シャインマスカット、エスカルゴ

・パスタ

秋鮭と、国産茸のペペロンチーノ

・メイン

岩手 南部高原豚

・デザート+500

津軽りんご(コンフィチュール、ソルベ)、
アッサムティーのパンナコッタ

・piccola pasticceria ・caffe

ランチ ¥5000

・お口直し

和梨 ハモンセラノー(生ハム) クリームチーズソース

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

カリフラワー、バジル、モルタデラハム、
チェダーチーズ、戻りカツオ、(おひさま農園)トマト、
真蛸、オリーブ、シャインマスカット、エスカルゴ

・パスタ

三河一色 鰻、一本葱

・リゾット

秋鮭、国産茸、
いくら(美浜の魚醤「しこの露」漬け)の リゾット

・メイン

信州 アルプス牛

・デザート+500

津軽りんご(コンフィチュール、ソルベ)、
アッサムティーのパンナコッタ

・piccola pasticceria ・caffe

※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

9月

夏から秋へ・・・残暑の初秋。食材も段々と移り変わります。

ほっと、一息つきましょぅ・・・安らぎのひと時になりますように。

ディナー ¥6200

・お口直し

和梨 ハモンセラノー(生ハム) クリームチーズソース

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

カリフラワー、バジル、モルタデラハム、
チェダーチーズ、戻りカツオ、(おひさま農園)トマト、
真蛸、オリーブ、シャインマスカット、エスカルゴ

・パスタ

三河一色 鰻、一本葱

・リゾット

秋鮭、国産茸、いくら(美浜の魚醤「しこの露」漬け)の
リゾット

・メイン

信州 アルプス牛 ポルチーニ茸

・デザート

津軽りんご(コンフィチュール、ソルベ)、
アッサムティーのパンナコッタ

・piccola pasticceria ・caffe

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