

1月 年の始まりは穏やかに・・・寒さに負けず、ほっこり食材で安らぎのひと時を・・・「妥協せず、真面目に」を掲げ歩んで参ります。

ランチ ¥3800

お口通し

砂肝のコンフィ 白いんげん豆

季節の贈り物 (お皿左側より)

・紫芋、海老、カシューナッツ、サーモン、苺 (のんほい苺園)、
ハモンセラーノ、トピナンブール (菊芋)、真牡蠣、湯葉、
ブルターニュ豚、金柑

温製パスタ

トマト (カネイチ農園)、モッツァレラ、バジル、ペーコンの
アマトリチャーナ

メイン

岩手 南部高原豚 ロースト

or

信州 アルプス牛 イチボ タリアータ +1200

デザート +500

ガトーショコラとベリー系のグラタン風、
ひるがの高原のミルクジェラート

・piccola pasticceria ・caffe

ランチ ¥6900

お口通し

砂肝のコンフィ 白いんげん豆

季節の贈り物 (お皿左側より)

・紫芋、海老、カシューナッツ、サーモン、キャビア、
苺 (のんほい苺園)、ハモンセラーノ、トピナンブール
(菊芋)、真牡蠣、湯葉、ブルターニュ豚、金柑

温製パスタ (2種)

・トマト (カネイチ農園)、ブラータチーズ、バジル、
ペーコンの アマトリチャーナ
「ピーチ」トスカーナのうどんの様な、白い太麺。

・ミネストローネ (仏) マグレ鴨と、ラディアトーリ入り

メイン

信州 アルプス牛 イチボ タリアータ

デザート +500

ガトーショコラとベリー系のグラタン風、
ひるがの高原のミルクジェラート

・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

1月 年の始まりは穏やかに・・・寒さに負けず、ほっこり食材で安らぎのひと時を・・・「妥協せず、真面目に」を掲げ歩んで参ります。

ディナー ¥7400

お口直し

砂肝のコンフィ 白いんげん豆

季節の贈り物 (お皿左側より)

・紫芋、海老、カシューナッツ、サーモン、キャビア、
苺 (のんほい苺園)、ハモンセラーノ、トピナンプル
(菊芋)、真牡蠣、湯葉、ブルターニュ豚、金柑

温製パスタ (2種)

・トマト (カネイチ農園)、ブラータチーズ、バジル、
ペーコンの アマトリチャーナ
「ピーチ」トスカーナのうどんの様な、白い太麺。

・ミネストローネ (仏) マグレ鴨と、ラディアトーリ入り

メイン

信州 アルプス牛 イチボ タリアータ

デザート

ガトーショコラとベリー系のグラタン風、
ひるがの高原のミルクジェラート

・piccola pasticceria ・caffè

活オマール海老コース

(3日前までの完全予約)

¥9900 (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。

¥9400(9品) ¥12000(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