

6月 初夏・・・心地よい気候、雨も多いが、野菜たちはすくすく育ちます。

今月も、食材たちに感謝して・・・頂きます。

ランチ ¥3800

・お口直し

熟成 紅はるかど、ベーコンのパイ

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

バターフライピー、うまみとん、名古屋コーチンの卵、オクラ
飛魚、飛子、水ナス、ホワイトコーン、リコッタチーズ
生ハム、枝豆、沢蟹

・パスタ

カンパチと 季節野菜の菜園風 オルトラーナ
フレッシュトマトソース

・メイン

・南知多 ハッピーポーク

or

・岩手 短角和牛 シンシンのタリアータ
サマートリュフ +1200

・デザート

妙香園 ほうじ茶のパンナコッタと、黒ゴマのジェラート
アメリカンチェリーのソースと、国産 ブルーベリー +500

・piccola pasticceria ・caffe

ランチ ¥6900

・お口直し

熟成 紅はるかど、ベーコンのパイ

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

バターフライピー、うまみとん、名古屋コーチンの卵、オクラ
飛魚、飛子、水ナス、ホワイトコーン、リコッタチーズ
生ハム、枝豆、沢蟹

・パスタ

カンパチと 季節野菜の菜園風 オルトラーナ

・Ravioli(ラヴィオリ)

国産牛の赤ワイン煮込みを詰めた ラヴィオリ
バジルとルッコラ ペコリーノチーズ

・メイン

・岩手 短角和牛の タリアータ サマートリュフ

or

オマール海老の鉄板焼き

・デザート

妙香園 ほうじ茶のパンナコッタと、黒ゴマのジェラート
アメリカンチェリーのソースと、国産 ブルーベリー +500

・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

6月 初夏・・・心地よい気候、雨も多いが、野菜たちはすくすく育ちます。

今月も、食材たちに感謝して・・・頂きます。

ディナー ¥7400

・お口直し

熟成 紅はるかど、ベーコンのパイ

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

バタフライピー、うまみとん、名古屋コーチンの卵、オクラ
飛魚、飛子、水ナス、ホワイトコーン、リコッタチーズ
生ハム、枝豆、沢蟹

・パスタ

カンパチと 季節野菜の菜園風 オルトラーナ
トスカーナの手打ちパスタ ピーチ

・Ravioli(ラヴィオリ)

国産牛の赤ワイン煮込みを詰めた ラヴィオリ
バジルとルッコラ ペコリーノチーズ

・メイン

・岩手 短角和牛の タリアータ サマートリュフ
or
オマール海老の鉄板焼き

・デザート

妙香園 ほうじ茶のパンナコッタと、黒ゴマのジェラート
アメリカンチェリーのソースと、国産 ブルーベリー

・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)

¥7400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