

ランチ ¥3800

・お口通し

和梨 ハモンセラーノ(生ハム) リコッタチーズ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

白茄子、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、秋刀魚
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 自家製いくら

・メイン

岩手 南部高原豚

or

信州 アルプス牛 イチボ +1200

・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 ¥6900

・お口通し

和梨 ハモンセラーノ(生ハム) リコッタチーズ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

白茄子、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、秋刀魚
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 ウンブリチェッリ

・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 イチボ ロースト

or

長野 ジビエ 雌 仔鹿のロースト

・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

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、一息つきましょう・・・安らぎのひと時になりますように。

ディナー ¥7400

・お口直し

和梨 ハモンセラノー(生ハム) リコッタチーズ

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

白茄子、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、秋刀魚
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 ウンブリチェッリ

・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 イチボ ロースト

or

長野 ジビエ 雌 仔鹿のロースト

・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)

¥9900 (ディナー)

¥6200コースの内容

+

活オマール海老の鉄板焼き

ブ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