

## ランチ ¥3800

## ・お口直し

ズワイ蟹 キヌアと蟹みそマヨネーズ

## ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

秋鮭、いくら、ヨーグルト、黒王南瓜、林檎、コッパ  
青パパイヤ、柿、ポレンタ、里芋、ゴルゴンゾーラ  
ソフトシェルクラブ、秋茄子

## ・パスタ

秋刀魚と、国産茸のペペロンチーノ

## ・メイン

岐阜 ボーノポーク

or

北海道 十勝ポロシリ黒牛 +1200

## ・デザート+500

季節の葡萄と 薩摩芋のブリュレ  
マスカルポーネのパルフェ、フランボワーズのチャルダ

・piccola pasticceria ・caffe

## ランチ ¥6900

## ・お口直し

ズワイ蟹 キヌアと蟹みそマヨネーズ

## ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

秋鮭、いくら、ヨーグルト、黒王南瓜、林檎、コッパ  
青パパイヤ、柿、ポレンタ、里芋、ゴルゴンゾーラ  
ソフトシェルクラブ、秋茄子

## ・手打ちパスタ2種 (ショート・ロング)

・子持ち鮎、燕、ゆず カヴァテッリ

・伊) ポルチーニ茸のクリームソース 栗粉入り  
タリアテッレ

## ・メイン

北海道 十勝ポロシリ黒牛

or

オーストラリア 仔羊 骨付キロース

## ・デザート+500

季節の葡萄と 薩摩芋のブリュレ  
マスカルポーネのパルフェ、フランボワーズのチャルダ

・piccola pasticceria ・caffe

ディナー ¥7400

・お口直し

ズワイ蟹 キヌアと蟹みそマヨネーズ

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

秋鮭、いくら、ヨーグルト、黒王南瓜、林檎、コッパ  
青パパイヤ、柿、ポレンタ、里芋、ゴルゴンゾーラ  
ソフトシェルクラブ、秋茄子

・手打ちパスタ2種 (ショート・ロング)

・子持ち鮎、蕪、ゆず カヴァテッリ

・伊) ポルチーニ茸のクリームソース 栗粉入り  
タリアテッレ

・メイン

北海道 十勝ポロシリ黒牛

or

オーストラリア 仔羊 骨付きロース

・デザート+500

季節の葡萄と 薩摩芋のブリュレ  
マスカルポーネのパルフェ、フランボワーズのチャルダ

・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。