

## ランチ ¥3800

### お口直し

山芋とろろ 牛蒡 バジルペースト、ベーコンビッツ

### 季節の贈り物 (お皿左側より)

真鱈白子、雪下人参、ノルウェーサーモン、真鱈、天然寒ぶり  
源助大根、柚子、カネイチ農園ミニトマト  
モルタデラハム、きたあかり、キンカン

### 温製パスタ

ズワイ蟹と、白菜のトマトクリームソース

### メイン

渥美うまみとん 茸のソース

### or

薩州牛イチボ トリュフソース

### デザート +500

生チョコガトーショコラと、バナナキャラメルのみース  
フランボワーズと、ナッツの砂糖衣

・piccola pasticceria ・caffè

## ランチ ¥6900

### お口直し

山芋とろろ 牛蒡 バジルペースト、ベーコンビッツ

### 季節の贈り物 (お皿左側より)

真鱈白子、雪下人参、ノルウェーサーモン、真鱈、天然寒ぶり  
源助大根、柚子、カネイチ農園ミニトマト  
京鴨、きたあかり、キンカン

### 温製パスタ・温製スープ

・ズワイ蟹と、白菜のトマトクリームソース

### ・紫芋のZuppa

(自然農法あぐりーも) トピナンプル (菊芋) のニョッキ  
田原ポークの生ハムと、モッツァレラ

### メイン

薩州牛 イチボのタリアータ

or 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

### デザート +500

生チョコガトーショコラと、バナナキャラメルのみース  
フランボワーズと、ナッツの砂糖衣

・piccola pasticceria ・caffè

## ディナー ¥7400

### お口直し

山芋とろろ 牛蒡 バジルペースト、ベーコンピッツ

### 季節の贈り物 (お皿左側より)

真鱈白子、雪下人参、ノルウェーサーモン、真鱈、天然寒ぶり  
源助大根、柚子、カネイチ農園ミニトマト  
京鴨、きたあかり、キンカン

### 温製パスタ・温製スープ

・ズワイ蟹と、白菜のトマトクリームソース

### ・紫芋のZuppa

(自然農法あぐりーも) トピナンプル (菊芋) のニョッキ  
田原ポークの生ハムと、モッツァレラ

### メイン

薩州牛 イチボのタリアータ

or 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

### デザート

生チョコガトーショコラと、バナナキャラメルのみース  
フランボワーズと、ナッツの砂糖衣

・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

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。