

パスタ、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥3800

・お口通し

桜島鶏のガランティン 赤ワイン風味のレバーペースト
金柑のジンジャーコンポート

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ) (お皿左側より)

今市蕪、桜海老、柚子、メジマグロ、トマト、白ごま
源助大根、ヤリイカ、黒米、押麦、苺(のんほい苺園)、人参
プロシュート、加賀蓮根、渥美うまみとん、オリーブ

・温製パスタ (どちらかお選びください)

篠島 釜揚げしらすと、菜の花、青さ海苔 オイルソース

or

国産牛、豚肉をゆっくり煮込んだ ポロネーゼソース

・メイン (どちらかお選びください)

パールポークほろよい 伊勢志摩

or

宮崎 霧峰牛 イチボ +1200円

・デザート +500 (どちらかお選びください)

苺(のんほい苺園) ベリーのスープ
ひるがの高原のミルクジェラート

or

ティラミスと、アルフォンソ・マンゴーのソルベ

・piccola pasticceria ・caffe

パスタ2種、メイン、Dolceが選べるコース

ランチ ¥6900

・お口通し

桜島鶏のガランティン 赤ワイン風味のレバーペースト
金柑のジンジャーコンポート

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ) (お皿左側より)

今市蕪、桜海老、柚子、メジマグロ、トマト、白ごま
源助大根、ヤリイカ、黒米、押麦、苺(のんほい苺園)、人参
プロシュート、加賀蓮根、渥美うまみとん、オリーブ

・温製パスタ (2種)

・生白魚と、菜の花 からすみ タリオリーニ

・カゾンセイ (自家製ソーセージと香草を詰めたパスタ。
ミラノの北東にある街、ベルガモの名物)
リコッタチーズ セージバター

・メイン

宮崎 霧峰牛 イチボ or マグレ鴨のコンフィ

・デザート +500 (どちらかお選びください)

苺(のんほい苺園) ベリーのスープ
ひるがの高原のミルクジェラート

or

ティラミスと、アルフォンソ・マンゴーのソルベ

・piccola pasticceria ・caffe

パスタ2種、メイン、Dolceが選べるコース

ディナー ¥7400

・お口通し

桜島鶏のガランティン 赤ワイン風味のレバーペースト
金柑のジンジャーコンポート

・季節の贈り物(前菜の盛合せ) (お皿左側より)

今市蕪、桜海老、柚子、メジマグロ、トマト、白ごま
源助大根、ヤリイカ、黒米、押麦、苺(のんほい苺園)、人参
ブロシュート、加賀蓮根、渥美うまみとん、オリーブ

・温製パスタ(2種)

・生白魚と、菜の花 からすみ タリオリーニ

・カゾンセイ(自家製ソーセージと香草を詰めたパスタ。
ミラノの北東にある街、ベルガモの名物)
リコッタチーズ セージバター

・メイン

宮崎 霧峰牛 イチボ or マグレ鴨のコンフィ

・デザート(どちらかお選びください)

苺(のんほい苺園) ベリーのスープ
ひるがの高原のミルクジェラート

or

ティラミスと、アルフォンソ・マンゴーのソルベ

・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)

¥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。