

FACILE COURSE

Antipasto Freddo 鱈の炙りカルパッチョ
グリーンマスタードのインサラータ
Grilled Spanish Mackerel Carpaccio with Green Mustard Salad

Antipasto Caldo モッツアレラと黒豚のインボルティーニ
サルサヴェルデ
Mozzarella and Pork Involtini with Green Sauce

Primo 蛸烏賊のプッタネスカ リングイネピッコロ
Linguine Piccole with Squid in Puttanesca Sauce

Secondo 【お好きなメインディッシュを下記より1品お選びください】
Choose your favorite 1 maindish 鴨胸肉のアロースト 仁淀川山椒と赤ワインのソース
Roasted Duck with Sansho Pepper in Red Wine Sauce
or
黒毛和牛のグリリア (+1,200 yen)
Grilled Wagyu
or
黒毛和牛フィレ肉のアロースト (+2,800 yen)
Roasted Wagyu Fillet

Dolce フォレノワール 木苺のソルベを添えて
Cherry Cake with Raspberry Sorbet

Caffe コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

7,000 yen

SELEZIONATO COURSE

Amuse フォアグラのテリーヌをパン カルネと共に
Foie Gras Terrine with Pin Carne

Antipasto 稚鮎 セモリナを絡めたフリッジエレ
蓼のジェノベーゼと旬菜のマリネ
Deep Fried Young Sweetfish Sauce Genovese

Primo 毛蟹とカラスミのアーリオ・オーリオ
自家製キタツラ
Chitarra Aglio Olio with Crab, Dried Mullet Roe

Pesce 鯖のサルタートとペペロナータ
サフランのソース
Sauteed Spanish Mackerel and Peperonata with Saffron Sauce

Secondo 【お好きなメインディッシュを下記より 1 品お選びください】
Choose your favorite 1 maindish
黒毛和牛のグリリア
Grilled Wagyu
or
黒毛和牛フィレ肉のアロースト (+1,200 yen)
Roasted Wagyu Fillet

Dolce 杏とアーモンドのクロスタータ
Apricot and Almond Crostata

Caffe コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

11,000 yen