

A L A C A R T E

S A L A D

メカジキ、彩り野菜、ロメインレタスのサラダニソワーズ Salade Nicoise with Swordfish & Romaine Lettuce	1,200 (1,296)
信玄鶏、アボカド、フェタチーズを使ったベビーリーフのサラダ Baby Leaf Salad with Chicken, Avocado & Feta Cheese	1,200 (1,296)
溶けるブラータチーズを添えた彩りトマトのサラダ Tomato Salad with Burrata Cheese	1,400 (1,512)

P A S T A

ズワイガニとズッキーニのアーリオ・オーリオ 竹炭を練り込んだタリオリーニネリ Bamboo Charcoal Tagliolini with Snow Crab & Zucchini	1,700 (1,836)
アサリと生ハムのフィットチーネ ウニ風味のクリームソース Fettuccine with Clam & Prosciutto in Sea Urchin Cream Sauce	1,700 (1,836)
五島列島産 サザエとアーティチョークのジェノヴァ風スパゲッティーニ Spaghettoni Genovese with Turban Shell & Artichoke	1,800 (1,944)
牛ひき肉のラグーとジロール茸のタリアテッレ Tagliatelle with Ground Beef Ragout & Girolle Mushroom	1,700 (1,836)
オマール海老と貝類のペスカトーレ サフランタリオリーニ Saffron Taglioloni Pescatore with Lobster & Shellfish	2,400 (2,592)

M A I N D I S H

産地にこだわった本日のお魚料理 Today's Special Fish Dish	2,200 (2,376)
伊達鶏骨付きもも肉のアッロースト フォアグラ添え ヴィンコットと共に Roasted Japanese Chicken with Foie-gras & Vincotto	2,400 (2,592)
栃木県産 ハーブ豚肩ロースのコンフィ シェリーヴィネガーソース Japanese Pork Confit with Cherry Vinegar Sauce	2,500 (2,700)
オーストラリア産 仔羊骨付きすね肉とドライトマトの煮込み カチャトラ風 Stewed Australian Lamb & Dried Tomato Cacciatore style	2,500 (2,700)
宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース Roasted Japanese Beef Fillet with Red Wine Sauce	4,200 (3,888)
豪快 黒毛和牛骨付きサーロインのLボーンステーキ 300g Japanese BLaack Beef L-bone Steak	4,500 (4,104)

SPECIAL MENU

産地にこだわった鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio	1,600 (1,728)
イタリア産生ハムと自家製ピクルス Prosciutto & Homemade Pickles	1,700 (1,836)
北海道の野菜を使った本日のスープ Today's Soup with Hokkaido Vegetables	900 (972)
五島列島産 きびなごとズッキーニのフリット Fritter of Silver-stripe Round Herring & Zucchini	1,200 (1,296)
北海道産 水ダコとベビーコーンのアヒージョ Ajillo with Octopus & Baby Corn	1,400 (1,512)
牛フィレ サイドマッスルのスピエディーニ (串焼き) 2P Spiedini of Beef Fillet Side Muscle	1,600 (1,728)
マグロテールとムール貝のグアツェット Guazzeto with Tuna Tail & Mussel	2,000 (2,160)
カナダ産 丸ごとオマール海老のグラディナート ニョッケッティ サルディと共に Lobster Gradinata with Gnocchetti Sardi	3,800 (4,104)

DESSERT

トロピカルフルーツのジェラート Tropical Fruit Gelato	700 (756)
自家製バニラアイスのアフォガート Affogato with Homemade Vanilla Ice Cream	900 (972)
ドライフルーツのヌガーグラッセ Nougat Glacé of Dried Fruits	1,100 (1,188)
マンゴームースとココナッツのジェラート Mango Mousse & Coconut Gelato	1,200 (1,296)

5,000 yen (5,400)

AMUSE	豆乳のパンナコッタ レモンのジュレと共に Soy Milk Panna Cotta with Lemon Gelee
APPETIZER	産地にこだわった鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio
PASTA	牛ひき肉のラグーとジロール茸のタリアテッレ Tagliatelle with Ground Beef Ragout & Girolle
FISH	メカジキのグリエ 焼き茄子のソース Grilled Swordfish with Grilled Eggplant Sauce
MEAT	伊達鶏骨付きもも肉のアッロースト フォアグラ添え ヴィンコットと共に Roasted Bone-in Chicken with Foie-gras & Vincotto
DESSERT	ドライフルーツのヌガーグラッセ Nougat Glacé of Dried Fruits
BREAD	パン Bread
COFFEE	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

7,000 yen (7,560)

AMUSE	フォアグラのコンフィ Foie-gras Confit
APPETIZER	本日の前菜3種盛り合わせ Assorted Appetizers 3 kinds
SOUP	北海道の野菜を使った本日のスープ Today's Soup with Hokkaido Vegetables
PASTA	五島列島産 サザエとアーティチョークのジェノヴァ風スパゲッティーニ Spaghettini Genovese with Turban Shell & Artichoke
FISH	産地にこだわった本日のお魚料理 Today's Special Fish Dish
MEAT	黒毛和牛サーロインのタリアータ ペコリーノチーズとラディッキオのサラダ Tagliata of Japanese Black Beef Sirloin with Pecorino Cheese & Radicchio Salad
DESSERT	マンゴーのムース ココナッツのジェラートと共に Mango Mousse with Coconut Gelato
BREAD	パン Bread
COFFEE	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

9,000 yen (9,720)

AMUSE	キャビアを使った本日の一皿 Today's Dish with Caviar
APPETIZER	本日の前菜4種盛り合わせ Assorted Appetizers 4 kinds
SOUP	北海道の野菜を使った本日のスープ Today's Soup with Hokkaido Vegetables
RISOTTO	トリュフのリゾット 石川県産 カルナローリ米 使用 Truffle Risotto with Carnaroli Rice
PASTA	アワビとズッキーニの竹炭のタリオリーニネリ サルディーニャ産カラスミと共に Bamboo Charcoal Tagliolini with Abalone, Zucchini & Botargo
FISH	カナダ産 オマール海老のグラディナート サフラン風味 Lobster Gradinata with Saffron Flavor
MEAT	宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のアッロースト フォアグラ添え 赤ワインソース Roasted Beef Fillet with Foie-gras & Red Wine Sauce
DESSERT	パティシエ特製ドルチェ Today's Special Dessert
BREAD	パン Bread
COFFEE	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

Without tax. We ask for a 10% service charge. Two orders minimum for course menu.

表示価格は税抜です。別途サービス料を10%頂戴いたします。コースは2名様より承っております。