

季節の特別 6 皿のコース

LUNCH

¥6,200 [税込 ¥6,820]

厳選の旬の食材を使って仕立てた
シェフのおまかせのスペシャルコース

[前菜]

戻り鰹のマリネ

アンチョビと香菜のヴィネグレット 乳酸発酵クリーム

Marinated bonito Anchovies and

coriander vinaigrette Lactic acid fermented cream

[スープ]

南瓜の冷製スープ

カシューナッツのムース

Cold pumpkin soup served with

cashew nut mousse

[パスタ]

3種類のきのここと自家製サルシッチャのペンネ

Penne with three kinds of

mushrooms and salsiccia

[魚料理]

潮際ふぐのフリット パセリのサルサヴェルデ

Fugu fritters Parsley salsa verde

[肉料理]

牛サーロインのタリアータ

赤ワインとバルサミコのソース

Beef sirloin tagliata

red wine and balsamic sauce

[デザート]

アールグレイのベイクドチーズケーキ 洋梨のコンポート

Earl gray baked cheesecake pear compote

[カフェ]

食後のお飲み物

Coffee or Tea

