

プリフィックスメニュー

DINNER

3皿 | ¥5,500
コース | [税込 ¥6,050]

4皿 | ¥6,800
コース | [税込 ¥7,480]

5皿 | ¥8,500
コース | [税込 ¥9,350]

前菜・パスタ・メイン・デザートから
お好きな料理をご自由にお選びくださいませ。(パン&食後のカフェ付き)

※同じカテゴリからでも複数お選びいただけます

前菜

今月の
おすすめ  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

炙り太刀魚と水茄子のマリネ 燻製茄子のピューレ

イタリア産 ブッラータチーズ トマトのマリネとナガノパープル

赤海老 マンゴー 生ハムのサラダ仕立て 甘ロウインのジュレ

ハモン・イベリコとシュクリーヌレタス カシューナッツのペーストと黒トリュフの香り

川俣軍鶏と白レバーのソプレッサータ ハモン・セラーノと酒粕のグリッシーニを添えて

馬肉のカルパッチョ 黒ニンニクのバーニャカウダと黒トリュフとクレソンのサラダ [+1,300]

パスタ

今月の
おすすめ  ポルチーニ茸のヴェスヴィオ

真蛸 オクラ 里芋 ボッタルガのスパゲッティニーニ

天使の海老 アスパラガス ピスタチオのリゾット

和牛肩ロースのボロネーゼ フェットチーネ

メイン

今月の
おすすめ  オリヴィアポークのローストと5種類の野菜 タマリンドとパプリカのソース

穴子のポワレ クレソンのソース ジャがいもと柑橘のエクラゼ

仔羊のメンチカツとラディッキオ ゴルゴンゾーラチーズのソース

潮際ふぐのフリット パセリのサルサヴェルデ

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

熊本県産 あか牛のロースト エシャロットのソースとトリュフ [+1,300]

デザート

今月の
おすすめ  イチジクのセミフレッド 11種のスパイスをきかせたイチジクのコンポート

ショコラとキャラメルのパリ・ブレスト

アールグレイのバイクドチーズケーキ 洋梨のコンポート

トリュフとマスカルポーネチーズのティラミス

シャインマスカットと巨峰のパフェ [+1,000]