

ブリフィックスメニュー

LUNCH

3皿
コース

¥3,700 [税込 ¥4,070]

4皿
コース

¥4,800 [税込 ¥5,280]

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



赤海老とズッキーニのフリット パッションフルーツのソース

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

南瓜の冷製スープ カシューナッツのムースとパルメザンチーズのパイを添えて

11種の葉野菜とポーチドエッグのサラダ ゴルゴンゾーラと蜂蜜のドレッシング

ノルウェーサーモンのマリネ 根セロリのクリームと野菜 ディルのオイル

4種類のサルーミ [生ハム コッパ モルタデッラ オリヴィアポークのパテ]

パ
ス
タ

今月の
おすすめ



3種類のきのここと自家製サルシッチャのペンネ

真蛸 オクラ 里芋のスパゲッティニ

カラフルトマトのケッカソース スパゲッティニ

みちのく清流鶏と南瓜のラグー スパゲッティニ ゴルゴンゾーラと共に

メ
イ
ン

今月の
おすすめ



オリヴィアポークのロースト タマリンドとパプリカのソース

潮際ふぐのフリット パセリのサルサヴェルデ

仔羊のメンチカツとケールのサラダ ゴルゴンゾーラチーズのソース

信玄鶏のロースト ハモン・セラーノとバジル 白ワインのクリームソース

真鯛のポワレ つるむらさきのソテー 鶏のジュと浅蜷のソース

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 [+800]

デ
ザ
ー
ト

今月の
おすすめ



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

花山椒香るショコラのテリーヌ ミルクのジェラートとジャンドゥーヤ

濃厚プリンとラム酒香るバナナジェラート

求肥をまとった抹茶とフロマージュブランのムース 柚子の香り