

# プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・主菜・デザートの中から  
カテゴリーに関係なく、お好みの構成で自由に料理をお選びいただけます

3皿 ¥5,500

[税込:6,050]

4皿 ¥6,800

[税込:7,480]

5皿 ¥8,500

[税込:9,350]

## ～前菜～

朝採りレタスのシーザーサラダ ふわふわのマヨネーズとカニミソクリーム  
 プロシュート マッシュルーム パルメザンチーズのサラダ 熟成オニオンビネグレット  
 寒ブリのマリネ カポナータ添え ビーツとクラムビネガーソース  
 柔らかく火を入れた仔牛フィレ肉のカルパッチョ ツナとケッパーのトンナートソース  
 ホロホロ鶏と鴨胸肉のカルパッチョ ハーブサラダ ゴルゴンゾーラクリーム  
 ズワイガニとマッシュルームのラビオリ オマールトマトクリームソース  
 ズワイガニたっぷりのふわふわスフレオムライス仕立て 甲殻類のエスプーマ

## ～パスタ～

手長海老のラグー 軽いトマトソース リングイネ  
 アオリイカ・ウニ・明太子のオイルベース スパゲッティニ  
 濃厚なポルチーニのクリームソース フェットチーネ

## ～メイン～

鮮魚のソテー 里芋のブレゼ しじみのスープ仕立て  
 天上ブリの照り焼き仕立て 大根のルビーポルト煮 エピスバルサミコソース  
 蝦夷鹿うちもも肉と赤ビーツの岩塩包み ベリーとビーツのヴィネグレット  
 清流若鶏むね肉の香草焼き ハラペーニョトマトマスタードソース  
 仔牛と野菜の煮込み バターライス添え ゴルゴンゾーラクリームソース  
 黒毛和牛ミスジのカツレツ仕立て トマトのグラチネ マデイラコニャックソース (+1000)

## ～デザート～

マスカルポーネとエスプレッソのティラミス仕立て  
 とろけるクーベルチュールのテリーヌ タルト見立て トリュフのアイス  
 なめらかプリン ア ラ モード -196℃のアイスパウダー  
 紅玉林檜のキャラメルアイス タルトタタン風

～パン 食後のカフェ付き～

Instagram

