

# 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 ¥3,700

[税込:4,070]

4皿 ¥4,800

[税込:5,280]

5皿 ¥6,000

[税込:6,600]

## ～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 パルメザンのサラダ 熟成オニオンビネグレット  
ホワイトアスパラガスのパンナコッタ 柚子風味の春野菜と共に  
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

## ～パスタ～

たっぷりのカラスミと青唐辛子のスパゲッティニ  
木の子と魚介のボスカイオーラ トマトソース リングイネ  
さつま芋とクルミのクリームソース リングイネ

## ～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

## ～デザート～

バスク風チーズケーキ クリームチーズのアイス キャラメルパウダーをアクセントに  
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

