

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]

炙りアオリイカと帆立貝のマリネとつぶ貝  
菜の花のソースとコンソメのジュレ

Roasted squid and scallops marinated and clams rape flower  
sauce and consommé jelly

## [スープ]

牛蒡のポタージュ 信玄鶏のポルペッティーネを添えて

Burdock potage Served with Shingen chicken polpettine

## [パスタ]

白魚とプンタレッラのスパゲッティーニ  
Spaghettini with icefish and puntarella

## [魚料理]

真鱈のローストとケールのソテー  
香菜とフルーツトマトの2種類のソース

Roasted codfish and Sautéed Kale Two kinds of sauce of  
coriander and fruit tomato

## [肉料理]

牛肩ロースのタリアータ・ディ・マンゾォ  
Beef shoulder loin of Tagliata di Manzo

## [デザート]

黒トリュフとマスカルポーネのティラミス  
Black truffle and mascarpone tiramisu

## [カフェ]

食後のお飲み物  
Coffee or Tea

季節の特別 6 皿のコース

# LUNCH

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]

炙りアオリイカと帆立貝のマリネとつぶ貝  
菜の花のソースとコンソメのジュレ

Roasted squid and scallops marinated and clams rape flower  
sauce and consommé jelly

## [スープ]

牛蒡のポタージュ 信玄鶏のポルペッティーネを添えて

Burdock potage Served with Shingen chicken polpettine

## [パスタ]

白魚とプンタレッラのスパゲッティーニ  
Spaghettini with icefish and puntarella

## [魚料理]

真鱈のローストとケールのソテー  
香菜とフルーツトマトの2種類のソース

Roasted codfish and Sautéed Kale Two kinds of sauce of  
coriander and fruit tomato

## [肉料理]

牛肩ロースのタリアータ・ディ・マンゾォ  
Beef shoulder loin of Tagliata di Manzo

## [デザート]

黒トリュフとマスカルポーネのティラミス  
Black truffle and mascarpone tiramisu

## [カフェ]

食後のお飲み物  
Coffee or Tea