

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
 とうもろこしのババロアと冷製スープ 焼きとうもろこしのアイス添え
 帆立と柴漬けのタルタル 山葵風味 根セロリクリーム
 ズワイガニと帆立のムースリヌ トマトのジュレとパプリカのクーリー
 燻製サーモン サーモンムースのミルフィーユ トマトの旨みをまとめて
 プロシュートコットのカルパッチョ ミニサラダ添え ツナの旨みと共に
 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～

青唐辛子、しらすとたっぷりカラスミのスパゲッティニ
 アオリイカ・ウニ・明太子のオイルベース スパゲッティニ
 和牛肩ロースのボロネーゼ スパゲッティニ
 とろとろブッラータチーズとイエロートマトソース リングイネ

～メイン～

イトヨリダイのソテー 里芋のブレゼ しじみスープ仕立て
 クロカジキの片面焼き 野菜のピクルス だいだいの泡
 フォアグラの香りをまとった 太刀魚の炙り焼き 茄子のマリネ バニラの香り
 清流若鶏むね肉の香草焼き カレービネグレットソース
 金華豚ロースの照り焼き風 柚子胡椒とマジョラムを効かせて
 仔牛フィレ肉のカツレツ仕立て グリンピースピューレ マルサラカシスソース

～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
 3種の栗のモンブラン メレンゲのアイス
 杏仁風味のパンナコッタ ホワイトチョコソルベ ハイビスカスの香りをまとめて
 なめらかプリン ア ラ モード -196℃のアイスパウダー

Instagram



～パン 食後のカフェ付き～