AMUSE

Jamón Serrano & Seasonal Vegetables Crostini
ハモンセラーノと季節野菜のクロスティーニ

ANTIPASTO

Cheese Sampler
チーズサンプラー3種盛り

Caprese　自家製モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ
Ricotta & Herb Salad　リコッタチーズとハーブのサラダ
Carpaccio with Ricotta Salata　鮮魚のカルパッチョ　リコッタサラータ

PASTA おひとつお選びください

Aglio Olio with Seared Conger Eel & Kujo Leek
宮崎県産炙り鱧と九条ネギのアーリオオーリオ カラスミがけ

Jamón Serrano、Tenkei -dake Mushrooms & Nagoya-Cochin Egg Carbonara
ハモンセラーノと天恵茸、名古屋コーチン卵のカルボナーラ

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese
和牛の赤ワイン煮と茄子のボロネーゼ ストラッチャテッラ

Tomato Cream Sauce with Snow Crab & Butternut Squash +500yen
ズワイ蟹とバターナッツ南瓜のトマトクリーム

MAIN おひとつお選びください

Grilled Osawa-pork with Balsamic & Apple Mostarda
山形県大沢豚のグリル バルサミコと林檎のモスタルダ

Herb-grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
宮城県産メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース

Roasted Duck with Olive Puree & Orange Vincotto
鴨胸肉のロースト オリーブピューレとオレンジヴィンコット

Beef Fillet Bistecca with Affumicata & Marsala Red Wine Sauce
国産牛フィレ肉のビステッカ +1000yen
アフミカータチーズとマルサラと赤ワインのソース

DESSERT おひとつお選びください

Rum Raisins & Cinnamon Carrot Cake
ラムレーズンとシナモンのキャロットケーキ

Shine Muscat & Ricotta Panna Cotta
シャインマスカットとリコッタチーズのパンナコッタ

Classic Tiramisù クラシック・ティラミス キャラメルナッツ

Fondant Chocolat with Pomegranate & Brown Cheese
フォンダンショコラ +500yen
ザクロとブラウンチーズ

PREFIX COURSE ¥6,000

[税込6,600]

■ 2名様～8名様向けのコースとなっております。
■ 仕入れや季節により、コース内容が変更になることがあります。