

PREFIX COURSE

パスタ・メイン・デザートそれぞれ好きなものを選ぶプリフィックスコース

AMUSE

Amuse of the Day 本日のアミューズ

SOUP

Today's Soup 本日のスープ

ANTIPASTO

Assorted Appetizer
シェフ特製! 前菜5種類のミスト

PASTA おひとつお選びください

Boar and Bamboo Shoot Cacio e Pepe
イノシシと筍のカチョエペペ

Snow Crab & Sea Urchin Tomato Cream Sauce
ズワイ蟹と雲丹のトマトクリーム

Red Wine Stewed Wagyu and Stracciatella Bolognese
和牛の赤ワイン煮込みとストラッチャテッラのボロネーゼ

MAIN おひとつお選びください

Herb SANGENTON Pork Arista - Roasted Pork
ハーブ三元豚のアリスタ バルサミコソース フィレンツェのローストポーク

Grilled Swordfish with Tapenade and Lemon
気仙沼産 メカジキのハーブグリル タプナードソースとレモン

Lobster and Scallop Acqua Pazza
オマール海老と帆立のアクアパッツァ

Beef Bistecca with Affumicata and Roasted Vegetables
牛ヒレ肉のビステッカ
アフミカータと季節野菜のロースト フォンドボーソース +330yen

DESSERT おひとつお選びください

Seasonal Fruit Tarte 季節のフルーツタルト

Tiramisù クラシックティラミス

Panna Cotta with Hyuganatsu Citrus & Ricotta
日向夏と自家製リコッタのパナナコッタ

Terrine Chocolat with Caramel Salé
テリーヌショコラ・キャラメルサレ +220yen

CAFE おひとつお選びください

Coffee or Herb Tea コーヒー または ハーブティー

¥5,000

[税込5,500]

- 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。