

VIAGGIO Basic Course

Smoked Swordfish Carpaccio
燻製メカジキのカルパッチョ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese
季節のフルーツとブラータチーズのカプレーゼ
生ハム添え

Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables
旬野菜の薪焼き
バーニャカウダソース

Pasta of The Day
本日のパスタ

Angus Beef Sirloin Steak
アンガス牛サーロインステーキ

Tiramisu
ティラミス

¥6,500 [税込7,150]

VIAGGIO Special Course

Carpaccio of The Day
本日のカルパッチョ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese
季節のフルーツとブラータチーズのカプレーゼ
生ハム添え

Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables
旬野菜の薪焼き
バーニャカウダソース

Mushrooms & Truffle Cream Sauce - *Tagliatelle*
マッシュルームと黒トリュフのクリームソース
タリアッテレ

Wood Fire Grilled Fish of The Day
鮮魚の薪焼き
チェリートマトとオリーブのソース

Wood Fire Grilled Kuroge Wagyu Flap
黒毛和牛カイノミ

Tiramisu
ティラミス

¥8,000 [税込8,800]

VIAGGIO Premium Course

Carpaccio of The Day
本日のカルパッチョ

Burrata & Seasonal Fruit Caprese
季節のフルーツとブラータチーズのカプレーゼ
生ハム添え

Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables
旬野菜の薪焼き
バーニャカウダソース

Pasta of The Day
本日のパスタ

Mushrooms & Truffle Cream Sauce - *Tagliatelle*
マッシュルームと黒トリュフのクリームソース
タリアッテレ

Wood Fire Grilled Fish of The Day
鮮魚の薪焼き
チェリートマトとオリーブのソース

Wood Fire Grilled Kuroge Wagyu Fillet
黒毛和牛フィレ

Dessert of The Day
本日のデザート

¥10,000 [税込11,000]