プリフィックスメニュー

DINNER

3皿 コース	¥5,500 ［税込 ¥6,050］	4皿 コース	¥6,800 ［税込 ¥7,480］	5皿 コース	¥8,500 ［税込 ¥9,350］

前菜・パスタ・メイン・デザートから
お好きな料理をご自由にお選びくださいませ。（パン＆食後のカフェ付き）

※同じカテゴリからでも複数お選びいただけます

前菜

今月のおすすめ　初鰹のマリネ　レタスのクーリと卵黄のピュレ　カカオのアクセント

帆立とツブ貝のタルタル　塩レモンのアクセントと紫蘇の香り

イカとウドの冷製パスタ仕立て　バジルの香りとイカ墨のソース

イタリア産　ブッラータチーズ　バジル香るマンゴーとパイナップル

36ケ月熟成の生ハムとクミン風味のカリフラワーのベニエ　ミモレットのソース

川俣軍鶏と白レバーのソプレッサータ　ハモン・セラーノと酒粕のグリッシーニを添えて

フランス産　ホワイトアスパラガス　サクラマスのタルタルと紫蘇の香り［＋1,100］

パスタ

今月のおすすめ　サザエとアスパラのリゾット　大葉の香り

麹に漬けた鶏胸肉とアーティチョークのペペロンチーノ

イワシのポルペッティーニとウイキョウのトマトソース　カサレッチェ

和牛肩ロースのボロネーゼ　フェットチーネ

メイン

今月のおすすめ　鴨胸肉のロースト　ブラッドオレンジとビーツのソース

オリヴィアポークのローストと焼き野菜　パセリ香るバーニャソース

鰆のロースト　サボイキャベツとホタルイカのソテー

帆立と牡蠣のソテー　ハーブバターとレモン香るじゃがいものピューレ

牛肩ロースのタリアータ　アンチョビバターとバルサミコ風味のサラダ

赤牛のロースト　筍のソテーと葉わさびのコンディメント　エシャロットのソース［＋1,300］

デザート

今月のおすすめ　ジャスミンとビワのバシュラン　トンカ豆のムース

ヨーグルトのジェラートとキウイのエスプーマ　エストラゴンの香り

オレンジとピスタチオのカッサータ　ふきのとうのジェラート

トリュフとマスカルポーネのティラミス

アンデスメロンとココナッツのパフェ　杏仁とディルの香り［＋1,000］

※アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください