

プリフィックスメニュー

DINNER

3皿 | ¥5,500
コース [税込 ¥6,050]

4皿 | ¥6,800
コース [税込 ¥7,480]

5皿 | ¥8,500
コース [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  サワラのカルパッチョ 菜花のクーリーとトマトのヴィネグレット

イカと馬肉のタルタル 春菊のジェノベーゼ

寒ブリの軽いマリネ トマトのジュレとグレープフルーツ

カモと白レバーのパテ インゲンとマッシュルームのサラダ

イタリア産 ブッラータチーズ 3種のベリーのバルサミコマリネ

ブロッコリーのフリット 国産レモンのコンフィチュールとパルミジャーノレッジャーノ

フォアグラのテリーヌ フランボワーズとコーヒーのクランブル [+1,100]

パ
ス
タ

今月の
おすすめ  セリと百合根 瀬戸内レモンのリゾットと甘エビのマリネ

ポルチーニ茸のトッコディフンギ “ヴェズビオ“

軽く燻した帆立と菜花 ボッタルガのスパゲッティーニ

和牛肩ロースのボロネーゼ タリアッテレ

メ
イ
ン

今月の
おすすめ  ショウサイフグのポワレ タレッジョチーズのソースとあおさ海苔

帆立と赤エビのソテー サフラン風味のソースとパルミジャーノのパイ

オリヴィアポークのローストとメンチカツ ゴルゴンゾーラソース 2種類の調理法で

塩麴に漬けた仔羊の肩ロース チミチョリソースと赤カブのサラダ

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

熊本県産 あか牛のローストとラディッキオタルティーボ エシャロットのソース [+1,800]

デ
ザ
ー
ト

今月の
おすすめ  ほうじ茶とショコラのサンマルク 金柑のジェラート

イチゴと酒粕のジェラート バジルの香り

ピスタチオとバナナのサントノーレ仕立て ゴマのアクセント

トリュフとマスカルポーネのティラミス

イチゴと抹茶のパフェ [+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