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　初鰹と新玉ねぎのフラン　卵黄のマリネ

ホワイトアスパラガスのヴルーテ　イカのタルタルと紫蘇の香り

ノルウェーサーモンのマリネ　ウドのピクルスと金柑のムース

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　ホタルイカとシイタケのスパゲッティーニ

白レバーと砂肝のラグー　ブカティーニ

仔羊のラグーと菜花のリゾーニ

和牛肩ロースのボロネーゼ　タリアテッレ

メイン

今月のおすすめ　塩麹に漬けた仔羊のロースト　うるいと甘夏

マトウダイのポワレ　アーティーチョークのソースとゴルゴンゾーラ

カキ　ホタテ　ホタルイカと春野菜のアヒージョ

オリヴィアポークのローストとメンチカツ　根菜とココナッツのソース

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　レモンとヨーグルトのカンノーリ仕立て　ベルガモットの香り

ピスタチオのパンナコッタとザバイオーネ　グレープフルーツのソルベ

オレンジのカッサータ　ミントのジェラートと水晶文旦

トリュフとマスカルポーネのティラミス

サクラとイチゴのパフェ［＋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