

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  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

イカとセロリのパスタ仕立て パセリとクルミのジェノベーゼ
サワラと卵黄のマリネ ケールのソースとすだち
イタリア産 ブッラータチーズ 3種のブドウ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
カモとフォアグラのパテ インゲンとマッシュルームのサラダ
フォアグラのテリーヌ 2種のぶどうと紫蘇の香り [+1,100]

パ
ス
タ

今月の
おすすめ  ズワイガニとカリフラワーのカサレッチェ もって菊の香り

軽く燻製したカキと3種のキノコのスパゲッティーニ
和牛肩ロースのボロネーゼ フェットチーネ
牛タンとビーツ プチヴェールのリゾット

メ
イ
ン

今月の
おすすめ  マトウダイのポワレ デイル風味の白菜のエチュベと根セロリのソース

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
大山鶏モモ肉と手羽先のファルシ 2種の調理法 春菊のピューレとフォアグラのソース
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 山椒香る赤ワインのソース [+1,500]

デ
ザ
ー
ト

今月の
おすすめ  さつまいものヴァリエ アールグレイのジェラート

渋皮栗のモンブラン パッションフルーツのジェラート
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
洋梨のパフェ キャラメルとショコラ [+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