

2024
novembre



Menu



季節のおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とトウモロコシのポタージュ

Antipasto ～前菜～

桜のチップで燻製したスモークサーモン

キノコとほうれん草、ボローニャソーセージのフリッタータ

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機ニンジンのテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

マロンカボチャと熟成生ハムのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

秋鮭ときのこのクリームスープパスタ

Main ～メイン～

紅茶鴨の低温調理 マデラソースと共に

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600

2024
novembre



Menu

お肉とお魚のメインのフルコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とトウモロコシのポタージュ

Antipasto ～前菜～

本マグロの炙りのカルパッチョ

キノコとポローニャソーセージ、ほうれん草のフリッタータ

トマトバジルリゾットのコロッケ

恵比寿かぼちゃと生ハムのブルスケッタ

有機人参のテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

Pesce ～お魚料理～

鹿児島産寒ブリのソテー 白ワインソース

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛の低温調理 赤ワインソースと共に

Pasta ～パスタ～

秋鮭ときのこのクリームスープパスタ

イタリア産カラスミのペペロンチーノ

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600

2024
novembre



Menu



シェフのおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とトウモロコシポタージュ

Antipasto ～前菜～

本マグロの炙りのカルパッチョ

キノコとポローニャソーセージ、ほうれん草のフリッタータ

トマトバジルリゾットのコロッケ

恵比寿かぼちゃと生ハムのブルスケッタ

有機人参のテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

Pesce ～お魚料理～

鹿児島産寒ブリのソテー 白ワインソース

Main ～メイン～

紅茶鴨の低温調理 マデラソースと共に

Pasta ～パスタ～

秋鮭ときのこのクリームスープパスタ

イタリア産カラスミのペペロンチーノ

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥ 1 8 0 0 3種 ¥ 2 7 0 0 4種 ¥ 3 6 0 0