

DINNER

DINNER COURSE ディナーコース

おひとり様 7,800yen(税込)～

2名様より承ります。

■ AMUSE [アミューズ]

ご挨拶の1品

■ HORS D'OEUVRE [オードブル]

ホタルイカのミキユイ
筍のカッチョエベペ 春のコンポジション

■ ZUPPA [ズッパ]

新牛蒡のポタージュ カプチーノ風

■ PANE [パン]

パン

■ PESCE [ペッシェ]

本日の鮮魚のアクア・ディマーレ

■ CARNE [カルネ]

国産牛ロースのグリエと季節の焼き野菜
マルサラソース

■ DOLCE [ドルチェ]

パティシエからのスペシャルデザート

※写真は全てイメージです。※金額は全て税込価格です。

SPECIAL DINNER COURSE

特別ディナーコース

おひとり様 9,800yen(税込)～

2名様より承ります。

■ AMUSE [アミューズ]

ご挨拶の1品

■ HORS D'OEUVRE [オードブル]

ホタルイカのミキユイ
筍のカッチョエベペ 春のコンポジション

■ ZUPPA [ズッパ]

新牛蒡のポタージュ カプチーノ風

■ PANE [パン]

パン

■ PESCE [ペッシェ]

シェフおすすめパスタ

■ PESCE [ペッシェ]

舌平目のムニエル
柚子風味のブルブランソース

■ CARNE [カルネ]

黒毛和牛のタリアータ
バルサミコワゼットソース

■ DOLCE [ドルチェ]

パティシエからのスペシャルデザート

※写真は全てイメージです。※金額は全て税込価格です。

SPECIAL DINNER COURSE

特別ディナーコース

おひとり様 12,000yen(税込)～

2名様より承ります。

■ AMUSE [アミューズ]

ご挨拶の1品

■ HORS D'OEUVRE:1 [1stオードブル]

ホタルイカのミキユイ
筍のカッチョエベペ 春のコンポジション

■ HORS D'OEUVRE:2 [2ndオードブル]

松坂牛しゃぶのカルパッチョ仕立て

■ PANE [パン]

パン

■ PESCE [ペッシェ]

シェフおすすめパスタ

■ PESCE [ペッシェ]

オマール海老と鮮魚のブイヤベース仕立て

■ SORBETTO [グラニテ]

お口直しの氷菓

■ CARNE [カルネ]

牛ヒレとフォアグラのロッシーニ風
マデラソース

■ DOLCE [ドルチェ]

パティシエからのスペシャルデザート

※写真は全てイメージです。※金額は全て税込価格です。

SPECIAL DINNER COURSE

特別ディナーコース

おひとり様 14,000yen(税込)～

2名様より承ります。

■ AMUSE [アミューズ]

ご挨拶の1品

■ HORS D'OEUVRE:1 [1stオードブル]

ホタルイカのミキユイ
筍のカッチョエベペ 春のコンポジション

■ HORS D'OEUVRE:2 [2ndオードブル]

松坂牛しゃぶのカルパッチョ仕立て

■ ZUPPA [ズッパ]

季節のポタージュ

■ PANE [パン]

パン

■ PESCE [ペッシェ]

地鶏と浅利の柚子胡椒を利かせた
アラビアータ

■ PESCE [ペッシェ]

カナダ産オマール海老、北海道ホタテ
ズワイ蟹のブイヤベース

■ SORBETTO [グラニテ]

お口直しの氷菓

■ CARNE [カルネ]

黒毛和牛ヒレ肉とフォアグラのパイ包み焼き
ソースペリグー

■ DOLCE [ドルチェ]

パティシエからのスペシャルデザート

※写真は全てイメージです。※金額は全て税込価格です。