

スペシャリテ

9000円のディナーコースに、
季節ごとの鮮魚を使った魚料理を加え、
カルネ(肉料理)のグレードを上げたスペシャルコース。(2名様からのご利用)
こちらは前日までの要予約とさせていただきます。

お一人様 ￥12,000



Antipasti “前菜”

前菜二種 ～雲丹のムース、フルーツマトとブッラータ～

シマアジのカルパッチョ 季節野菜のサルサ・ヴェルデ

地鶏のカルトッチョ ピッツァイオーラ

Pane “フォカッチャ”

フォカッチャ or ガーリックトースト or バタートースト

※ガーリックトースト、バタートーストはマーガリン使用、おかわり自由

Primo Piatto “パスタ”

ズワイガニとサルデーニャ島ボツタルガ、ブロッコリーのリングイネ

Sorbetto “お口直し”

季節のソルベ

Piatto di Pesce “お魚のメインディッシュ”

季節の鮮魚のロースト

Piatto di Carne “お肉のメインディッシュ”

黒毛和牛フィレ肉 いぶりがっこ クレソン

Dolci Misti “デザート”

夏のカタラーナ ココナッツのクレマ

Bevanda “お飲み物”

ソフトドリンク、コーヒーまたは
紅茶からお選びいただけます。



※天候や仕入れの状況などで、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311