

シェフおすすめフルコース



期間 5月2日～

お一人様 ¥13,500



Carpaccio "カルパッチョ"

真鯛の湯引き ライムソース

Antipasto Freddo "冷たい前菜"

蜚鳥賊とホワイトアスパラのコンフィ

Antipasto Caldo "温かい前菜"

フランス・ブルターニュ産豚肉のロティ

紫じゃがいもとマスタードソース

Pane "パン"

フォカッチャ

イタリア産オリーブオイルの自家製バター

Primo Piatto "パスタ料理"

丹波黒鳥と活あさりのアラビアータ リングイネ

Piatto di Pesce "魚介料理"

活オマール海老のアルフォルノ ブールブランソース

Sorbetto "お口直し"

ソルベ・カプリチョーザ

Piatto di Carne "お肉料理"

和牛フィレ肉とフォアグラのサルタート

林檎のアッチェント

Dolce "ドルチェ"

パティシエ特製ドルチェ

Bevande "ドリンク"

セットドリンクメニューより

お好きなものをお選びいただけます

※仕入れの都合により、やむを得ず食材が変更になる場合がございます。
※コース料理の内容変更、ご予算等のご相談にお応えいたします。
お気軽にスタッフまでお申しつけ下さいませ。



ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

ブドウジュース

グレープフルーツジュース

カルピスウォーター

ウーロン茶

マンゴージュース +150円

ブラッドオレンジジュース +150円

ノンアルコールビール +150円

ノンアルコールスパークリング(白/ロゼ) +150円

生ビール(380ml) +300円

グラスワイン(赤 / 白) +300円

エスプレッソ

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アメリカンコーヒー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ(カップでのご提供です)

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ セイロン

◇ カモミール

◇ ペパーミント

アイ스티

◇ アイ스티(アールグレイ)

◇ フレーバーアイスティ

(アップル / ストロベリー / キャラメル)

※フレーバーシロップを使用しています。



[お問い合わせ・ご予約] 0120-797-902 / 082-555-6667