Course

※ 全て税込価格です

季節のコース

¥ 3,500

旬の食材を使用した、季節感のある特別な期間限定コースとなっております。

Antipasti “前菜”

青森県産カブのムース、甘海老のタルタル
コンソメジュレのアンサンブル

Pane “パケット”

プレーン or ガーリック

Zuppa “珠玉のスープ”

桜海老のポタージュ 春キャベツ添え

Primo Piatto “パスタ”

山菜と桜鯛、ドライトマトのアーリオ・オーリオ・スパゲティ

Secondo Piatto “お肉料理 or お魚料理”

※メイン料理を下記よりおひとつお選びいただきます

★ 本日の鮮魚のポワレ ふきのとうのレモンバターソース

★ 岩手県産カモ肉のコンフィ 香草サラダ添え

★ 岩手県産キロサ牛のステーキ 赤ワインソース
※バローロ使用（+¥2,000）

Dolci “ドルチェ”

春のデザートプレート

Bevanda “ドリンク”

コーヒー or 紅茶

・天候や仕入れの状況により、やむを得ずコース内容を変更させて頂く場合がございます。
・ランチタイム・ディナータイムでのご提供となります。
・当日のご注文も可能でございます。※メッセージプレートは事前予約限定となります。

特別コース

Special Course

¥8,800

特別な日にふさわしいシェフ渾身のスペシャルコースとなっております。

Antipasti “前菜”

生ウニとサーモンのビシソワーズ
キャビア添え

Pane “バケット”

プレーン or ガーリック

Zuppa “スープ”

旬の野菜のリゾットとフォアグラのイルフロタント

Piatto di Pesce “お魚料理”

オマール海老をシェフのお任せ調理法で

Piatto di Carne “お肉料理”

岩手県産キロサ牛のステーキ　赤ワインソース

Dolci “ドルチェ”

本日のドルチェ
※事前のご予約でメッセージプレートも承ります。

Bevanda “ドリンク”

コーヒー or 紅茶

・天候や仕入れの状況により、やむを得ずコース内容を変更させて頂く場合がございます。
・ランチタイム・ディナータイムでのご提供となります。・表示価格は税込です。
※ご予約は**2名様から**承っており、**2日前までの完全ご予約制**となります。