

季節のコース

おひとり様 ¥3,500 (税込)

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

夏野菜の自家製ラタトゥイユと
イワシのペルシャード

Secondo Piatto お肉料理

紅木豚のグリル 南イタリア風

Zuppa 珠玉のスープ

トリュフ香る冷製ビシソワーズ

Dolce ドルチェ

完熟マンゴーの贅沢タルト
～爽やかなヨーグルトアイスを添えて～

Pane バケット

プレーン or ガーリック

Bevanda ドリンク

コーヒー or 紅茶

Primo Piatto パスタ

芳醇アーモンドと完熟トマトの
“トラパネーゼ”

Pick up

芳醇アーモンドと完熟トマトの“トラパネーゼ”

トマトの酸味と、ローストしたアーモンドの香ばしさ。
バジルの爽やかさが重なり合う、シチリア伝統の一皿です。

※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す。※メッセージプレートは事前予約限定となります。

季節のコース

おひとり様 ¥5,500 (税込)

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

夏野菜の自家製ラタトゥイユと
イワシのペルシャード

Secondo Piatto お肉料理

岩手県産キロサ牛のステーキ
赤ワインソース ※パローロ使用

Zuppa 珠玉のスープ

トリュフ香る冷製ビシソワーズ

Dolce ドルチェ

完熟マンゴーの贅沢タルト
～爽やかなヨーグルトアイスを添えて～

Pane バケット

プレーン or ガーリック

Bevanda ドリンク

コーヒー or 紅茶

Primo Piatto パスタ

芳醇アーモンドと完熟トマトの
“トラパネーゼ”

Pick up

芳醇アーモンドと完熟トマトの“トラパネーゼ”

トマトの酸味と、ローストしたアーモンドの香ばしさ。
バジルの爽やかさが重なり合う、シチリア伝統の一皿です。

※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

おひとり様 ¥9,000 (税込)

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

北海道産ホタテと金目鯛、
天使の海老のパートブリック包み
ブーケ仕立て サラダ添え

Piatto di Carne お肉料理

岩手県産ヒレ肉のポワレ
赤ワインソース

Pane バケット

プレーン or ガーリック

Dolce ドルチェ

スペシャルデザート
※事前のご予約でメッセージプレートも承ります。

Zuppa スープ

季節のスープ

Bevanda ドリンク

コーヒー or 紅茶

Piatto di Pesce お魚料理

オマール海老のロースト
シェフおすすめの調理法で



- ・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。
- ※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。

特別コース

Special Course

おひとり様 ¥12,000 (税込)

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

北海道産ホタテと金目鯛、
天使の海老のパートブリック包み
ブーケ仕立て サラダ添え

Piatto di Carne お肉料理

岩手県産ヒレ肉と
フォアグラのロッシーニ
トリュフと共に

Pane バケット

プレーン or ガーリック

Dolce ドルチェ

スペシャルデザート
※事前のご予約でメッセージプレートも承ります。

Zuppa スープ

季節のスープ

Bevanda ドリンク

コーヒー or 紅茶

Piatto di Pesce お魚料理

オマール海老のロースト
シェフおすすめの調理法で



- ・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。
- ※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。