

今月 LUNCH

～ プリフィクスランチ ～

Aコース(平日限定 軽めのコース) ¥2,500 《アミューズ・前菜・パスタ・ドルチェ・カフェ》

Bコース ¥3,500 《アミューズ・前菜・パスタ・メイン・ドルチェ・カフェ》

Amuse

季節 スープ

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

("20"品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。20種類の味を堪能ください)

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

鰯 紅くるり デイル アーリオ・オーリオ

牛すね 蓮根 ラグー

※シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ (+ ¥1,000)

Main dish

下記よりお選びください

香ばしく焼きあげた旬魚 ミネストローネ

ふくどめ小牧場より 幸福豚 ロースト 林檎 ゴルゴンゾーラ

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛

柘榴ソース (+ ¥1,000)

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約いただき、コースをお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができません。ご相談ください。

今月 LUNCH ～季節プリフィクスコース～

※前日までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

（"30"品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください）

2nd Appetizer

柔らか サーモン 菊芋 エスプレッソ

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

ズワイ蟹 春菊ジェノヴェーゼ

白雪鴨 焼き葱 ラグー

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ（+¥1,000）

Main dish

下記よりお選びください

香ばしく焼きあげた旬魚 秋茸ソース

しっとり 白ワインで煮込んだ 仔羊 クミン香り

58℃4時間 低温調理 黒毛和牛

柘榴ソース（+¥1,000）

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥6,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

今月 LUNCH ～お勧めコース～

※前日までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

（" 30 " 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。30 種類の味を堪能ください）

2° Appetizer

柔らか サーモン 菊芋 エスプレッソ

Bread

自家製パン 2 種

Pasta

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ
タヤリンドリュフ

Main dish

しっとり 白ワインで煮込んだ 仔羊 クミン香り
58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛
柘榴ソース

2 種盛り合わせ

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

今月 LUNCH ～ スペシャルコース～

当店のスペシャリテを中心とした内容です。

※3日前までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

（" 40 " 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。40 種類の味を堪能ください）

2° Appetizer

戻り鰹 香草パン粉焼き タブナードソース

3° Appetizer

旬魚 ロースト
松茸 炭火焼き

Bread

自家製パン 2 種

Pasta

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ
タヤリントリュフ

Main dish

エトフェ鴨
赤ワインソース

Dessert

ドルチェ盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

今月 DINNER

～ 季節プリフィクスコース ～

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(" 30 " 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください)

2° Appetizer

柔らか サーモン 菊芋 エスプレッソ

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

ズワイ蟹 春菊ジェノヴェーゼ

白雪鴨 焼き葱 ラグー

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ (+¥1,000)

Main dish

下記よりお選びください

香ばしく焼きあげた旬魚 秋茸ソース

しっとり 白ワインで煮込んだ 仔羊 クミン香り

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛
柘榴ソース (+¥1,000)

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥6,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約いただき、コースをお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

今月 DINNER

～ お勧めコース～

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(" 30 " 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。30 種類の味を堪能ください)

2° Appetizer

柔らか サーモン 菊芋 エスプレッソ

Bread

自家製パン 2 種

Pasta

* シェフスペシャリテ 手打ちパスタ

タヤリントリュフ

Main dish

しっとり 白ワインで煮込んだ 仔羊 クミン香り

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛

柘榴ソース

2 種盛り合わせ

Dessert

本日のドルチェ

食後のお飲み物

¥8,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

今月 SPECIAL COURSE

～ スペシャルコース～ 当店のスペシャリテを中心とした内容です。

※3日前までの要予約 (ディナーコースと同じ内容になっております)

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(" 40 " 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。40種類の味を堪能ください)

2° Appetizer

戻り鰹 香草パン粉焼き タプナードソース

3° Appetizer

旬魚 ロースト
松茸 炭火焼き

Bread

自家製パン 2種

Pasta

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ
タヤリントリュフ

Main dish

エトフェ鴨
赤ワインソース

Dessert

ドルチェ盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

A LA CARTE

～ アラカルト ～

※アラカルトは2名様分です。シェアしてご提供致します。

《前菜》

インサラティッシマ・リナシメント

(" 30 " 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜

見て楽しい、食べて美味しい。30種類の味を堪能ください)

*シェアでのご提供ができない為、一人一皿のオーダーとなります。

¥3,600

柔らか サーモン 菊芋 エスプレッソ

¥2,400

香ばしく焼きあげた旬魚 秋茸ソース

¥2,600

本日のサラダ

¥1,600

《パスタ》

スパゲッティーニ

ズワイ蟹 春菊ジェノヴェーゼ

¥1,800

スパゲッティ

白雪鴨 焼き葱 ラグー

¥2,000

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ

¥3,500

A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

ふくどめ小牧場より 幸福豚 ロースト 林檎 ゴルゴンゾーラ

¥2,500

しっとり 白ワインで煮込んだ 仔羊 クミン香り

¥2,800

58℃4時間 低温調理 黒毛和牛

柘榴ソース

¥3,800

デザート

本日のドルチェ

¥1,000

DRINK

～ ドリンク ～

グラスワイン

¥1,000～

ボトルワイン

¥5,000～