

4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

シェフからの贈り物

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(“15”品目 瞬菜 旬菜 果物の前菜)

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

富山産 蛍烏賊 春野菜 トマトソース

鹿児島産 桜鯛タルタル アーリオオーリオ

ホロホロ鳥もも肉 焼き野菜 取り合わせ

Main

下記よりお選びください

千葉産 メバル ロースト 春ミネストローネ

鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 備長炭火焼き 春豆

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツベラ》

備長炭火焼き カルチョーフィディップ (+¥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。

4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）

Amuse

シェフからの贈り物

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）

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

富山産 蛍烏賊 春野菜 トマトソース

鹿児島産 桜鯛タルタル アーリオオーリオ

ホロホロ鳥もも肉 焼き野菜 取り合わせ

*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

千葉産 カサゴ ロースト 春ミネストローネ

鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 備長炭火焼き 春豆

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》

備長炭火焼き カルチョーフィディップ（+¥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。

4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）

Amuse

シェフからの贈り物

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）

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

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツベラ》

備長炭火焼き カルチョーフィディップ

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。

4月 LUNCH ～スペシャルコース～

当店のスペシャルティ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）

Amuse

シェフからの贈り物

1° 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）

2° Appetizer

オマール海老 ヴァポーレ
楚蟹

Bread

自家製パン 2種

Pasta

*シェフスペシャルティ 手打ちパスタ
タヤリントリュフ

Main dish

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツベラ》
備長炭火焼き カルチョーフィディップ

Dessert

本日のドルチェ

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。

4月 DINNER

～ 季節プリフィクスコース ～

Amuse

シェフからの贈り物

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)

Bread

自家製パン 2種

Pasta

下記よりお選びください

富山産 蛍烏賊 春野菜 トマトソース

鹿児島産 桜鯛タルタル アーリオオーリオ

ホロホロ鳥もも肉 焼き野菜 取り合わせ

*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

千葉産 カサゴ ロースト 春ミネストローネ

鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 備長炭火焼き 春豆

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》

備長炭火焼き カルチョーフィディップ (+¥1,000)

Dessert

本日のドルチェト

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。

4月 DINNER

～ お勧めコース～

Amuse

シェフからの贈り物

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)

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

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》
備長炭火焼き カルチョーフィディップ

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。

4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）

Amuse

シェフからの贈り物

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

（＼40＼ 品目 瞬菜 旬魚 手作りサルミ 果物の前菜）

2° Appetizer

オマール海老 ヴァポーレ
楚蟹

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

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツベラ》
備長炭火焼き カルチョーフィディップ

Dessert

本日のドルチェ

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。

アミューズ

駿河湾産 桜海老コロッケ フレッシュトマト
¥700

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)
¥4,200

本日のサラダ

¥1,800

パスタ

スパゲッティーニ

富山産 蛍烏賊 春野菜 トマトソース
¥1,900

スパゲッティ

鹿児島産 桜鯛タルタル アーリオオーリオ
¥2,000

スパゲッティ

ホロホロ鳥もも肉 焼き野菜 取り合わせ
¥1,800

*シェフスペシャリテ 手打ちパスタ タヤリン トリュフ
¥4,200

A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

旬魚 ロースト 春ミネストローネ
¥2,500

鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 備長炭火焼き 春豆
¥2,500

58℃4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》
備長炭火焼き カルチョーフィディップ
¥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～