

## 6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。15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

生シラス フレッシュトマトソース

真鱈フリット 大葉 アーリオオーリオ

ホロホロ鳥 焼玉蜀黍

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

伊佐木ロースト 夏野菜

鴨もも肉 コンフィ スパイシーマスタード

ふくどめ小牧場より 幸福豚 ロースト 梅タブナード添え

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クソベラ》

備長炭火焼き 無花果ポルト酒コンポート (+ ¥1,000)

### Dessert

3種 ドルチェ盛り合わせ

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。

## 6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

見て楽しい、食べて美味しい。30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

白海老タルタル アーリオオーリオ

出汁炊いた真蛸 ピリ辛 トマトソース

マリネ牛舌 新生姜 ブッロ エ パルミジャーノ

\*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

マコ鰈ロースト 蓴菜 温かいスープ仕立て

仔牛ソテー マルサラソース

仔羊 夏野菜 オープン焼き 赤ワインヴィネガー

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》

備長炭火焼き 無花果ポルト酒コンポート（+¥1,000）

### Dessert

5種 ドルチェ盛り合わせ

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せん。ご相談ください。

## 6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

旬野菜 バーニャカウダ

### 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）

### 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 無花果ポルト酒コンポート

ふくどめ小牧場より 幸福豚ロースト 梅タブナード添え

盛り合わせ

### Dessert

5種 ドルチェ盛り合わせ

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。

## 6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）

### 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

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

のどぐろ 炙り焼き

クスクス添え

### 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 無花果ポルト酒コンポート

ふくどめ小牧場より 幸福豚ロースト 梅タブナード添え

盛り合わせ

### Dessert

5種 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。

## 6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

見て楽しい、食べて美味しい。30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

白海老タルタル アーリオオーリオ

出汁炊いた真蛸 ピリ辛 トマトソース

マリネ牛舌 新生姜 ブッロ エ パルミジャーノ

\*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

マコ鰈ロースト 蓴菜 温かいスープ仕立て

仔牛ソテー マルサラソース

仔羊 夏野菜 オーブン焼き 赤ワインヴィネガー

58℃ 4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》

備長炭火焼き 無花果ポルト酒コンポート (+¥1,000)

### Dessert

5種 ドルチェ盛り合わせ

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す。ご相談ください。

## 6月 DINNER

～ お勧めコース～

### Amuse

旬野菜 バーニャカウダ

### 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)

### 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 無花果ポルト酒コンポート

ふくどめ小牧場より 幸福豚ロースト 梅タブナード添え

盛り合わせ

### Dessert

5種 ドルチェ盛り合わせ

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。

## 6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

のどぐろ 炙り焼き

クスクス添え

### 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 無花果ポルト酒コンポート

ふくどめ小牧場より 幸福豚ロースト 梅タブナード添え

盛り合わせ

### Dessert

5種 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。

## 《アミューズ》

旬野菜 バーニャカウダ  
¥1,000

## 《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)

¥4,200

本日のサラダ  
¥1,800

マコ鰈ロースト 蓴菜 温かいスープ仕立て  
¥2,600

## 《パスタ》

スパゲッティーニ  
白海老タルタル アーリオオーリオ  
¥2,200

スパゲッティ  
出汁炊いた真蛸 ピリ辛 トマトソース  
¥1,800

スパゲッティ  
マリネ牛舌 新生姜 ブッロ エ パルミジャーノ  
¥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  
¥3,800



## A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

鴨もも肉 コンフィ スパイシーマスタード  
¥2,500

仔羊 夏野菜 オープン焼き 赤ワインヴィネガー  
¥2,700

ふくどめ小牧場より 幸福豚 ロースト 梅タップナード添え  
¥2,600

58℃4時間 低温調理 黒毛和牛《希少部位 クツペラ》  
備長炭火焼き 無花果ポルト酒コンポート  
¥4,000

デザート

5種 ドルチェ盛り合わせ  
¥1,500

## DRINK

～ ドリンク ～

グラスワイン  
¥1,000～

ボトルワイン  
¥5,000～