

1月 LUNCH

～ プリフィクスランチ ～

A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

(20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

1. 槍烏賊 赤軸水菜 ペペロンチーノ
2. 炭火で焼いた地鶏 葱 ブッロ エ パルミジャーノチーズ
3. アマトリチャーナ

Main

下記よりお選びください

1. パンチェッタを巻いた鮫鱈 ロースト 完熟トマトソース
2. ふくどめ小牧場より幸福豚 オープン焼き 赤ワイン煮込みソース
3. 58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛炭火焼き 生姜 赤玉葱 デイップ (+¥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、事前にメニューをお決め頂き、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。

1月 LUNCH ～季節プリフィクスコース～

(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

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

北海道産 わかさぎのフリット

ハーブソース

Pasta

下記よりお選びください

1. 槍烏賊 赤軸水菜 ペペロンチーノ
2. 炭火で焼いた地鶏 葱 ブッロ エ パルミジャーノチーズ
3. アマトリチャーナ
4. 手打ちパスタ タヤリン トリュフ ランゲの宝物クルティン (+¥1,000)

Salada

ルッコラ 蕪 サラダ バルサミコ風味

Main dish

下記よりお選びください

1. パンチェッタを巻いた鮫鱈 ロースト 完熟トマトソース
2. ふくどめ小牧場より幸福豚 オープン焼き 赤ワイン煮込みソース
3. 58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛炭火焼き 生姜 赤玉葱 デイップ (+¥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、事前にメニューをお決め頂き、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。

1月 LUNCH ～お勧めコース～

(ディナーコースと同じ内容になっております)

当店のスペシャルティを中心とした内容です。

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

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

パンチェッタを巻いた鮫鱈 鮫肝添え
完熟トマトソース

Bread

自家製パン 2種

Pasta

手打ちパスタ タヤリン
トリュフ ランゲの宝物クルティン

Salada

ルッコラ 蕪 サラダ バルサミコ風味

Main dish

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛炭火焼き
生姜 赤玉葱 デ IPP

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、事前にメニューをお決め頂き、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。

1月 DINNER

～ 季節プリフィクスコース ～

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

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

北海道産 わかさぎのフリット
ハーブソース

Pasta

下記よりお選びください

1. 槍烏賊 赤軸水菜 ペペロンチーノ
2. 炭火で焼いた地鶏 葱 ブッロ エ パルミジャーノチーズ
3. アマトリチャーナ
4. 手打ちパスタ タヤリン トリュフ ランゲの宝物クルティン (+¥1,000)

Salada

ルッコラ 蕪 サラダ バルサミコ風味

Main dish

下記よりお選びください

1. パンチェッタを巻いた鮫鱈 ロースト 完熟トマトソース
2. ふくどめ小牧場より幸福豚 オープン焼き 赤ワイン煮込みソース
3. 58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛炭火焼き 生姜 赤玉葱 デイップ (+¥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、事前にメニューをお決め頂き、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。

1月 DINNER

～ お勧めコース～ 当店のスペシャリテを中心とした内容です。

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

(30品目 瞬菜 旬魚 手作りサルーミ 果物の前菜)

2° Appetizer

パンチェッタを巻いた鮫鱈 鮫肝添え
完熟トマトソース

Bread

自家製パン 2種

Pasta

手打ちパスタ タヤリン
トリュフ ランゲの宝物クルティン

Salada

ルッコラ 蕪 サラダ バルサミコ風味

Main dish

58℃ 4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛炭火焼き
生姜 赤玉葱 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、事前にメニューをお決め頂き、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 ～

アミューズ

フォアグラコンフィ みぞれ大根 スープ
¥800

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)

¥2,800

北海道産 わかさぎのフリット

ハーブソース

¥1,800

ルッコラ 蕪 サラダ バルサミコ風味

¥1,600

パスタ

スパゲッティニ

槍烏賊 赤軸水菜 ペペロンチーノ

¥2,000

スパゲッティ

炭火で焼いた地鶏 葱 ブロッコエ パルミジャーノ

¥2,000

スパゲッティ

アマトリチャーナ

¥1,900

手打ちパスタ タヤリン トリュフ ランゲの宝物クルティン

¥3,600

A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

パンチェッタを巻いた鮫鱈ロースト 鮫肝添え
完熟トマトソース
¥3,200

ふくどめ小牧場より幸福豚 オープン焼き
赤ワイン煮込みソース
¥2,700

58℃4時間 低温調理 熊本産 黒毛和牛炭火焼き
生姜 赤玉葱 デリッパ
¥3,800

チーズ

チーズの盛り合わせ
¥1,500

デザート

本日のドルチェ
¥900