

LUNCH

～ ランチ ～

※ディナーの季節コースをベースに構成しております

Aコース ¥3,000 《アミューズ・前菜・パスタ・ドルチェ・カフェ》

Bコース ¥4,500 《アミューズ・前菜・パスタ・魚料理・メイン・ドルチェ・カフェ》

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント
(瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パンパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/
ラディッシュ スライス ハーブ/昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブカモミールゼリー/スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/
サーモン キウイレモン風味/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/
仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/低温調理 プロシュットコットソナートソース/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/
柿 パンナアーチダ ミント/紅玉ピューレ ハーブ

Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

Bread

自家製パン

Pasta

スパゲッティ 甘海老
クリームソース ワイン香り

Fish

瀬戸内 漁師藤本氏 天然〆真鯛ポワレ
白隠元豆ピューレ ブイヤベースソース 2種ソース

Main dish

仔牛 オッソブーコ
サフラン 冬野菜

Dessert

本日のデザート

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。

LUNCH ～シェフお勧めスペシャルコース～

※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
（瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ）

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイイス ハーブ/
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバターノチーズ フリット/茸トリフォラート/
60℃2時間トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スブリッツァーゼリー/
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノトマトソース/
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/
バックラマンテカート ボレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/
低温調理 プロシュットコットトシナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

Bread

自家製パン

Pasta

手打ちパスタ アニョロッティ デル プリン
マルサラソース トリュフを添えて

Fish

瀬戸内 漁師藤本氏 天然め真鯛ポワレ
白隠元豆ピューレ ブイヤベースソース 2種ソース

Main dish

真鴨コンフィ 薫の香り
香ばしいポロ葱ソース

Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥8,500

※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せん。ご相談ください。

LUNCH ～リナシメント最上級コース～

※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）

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント
（瞬菜 旬魚果物の前菜盛り合わせ）

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイヤ 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スライス ハーブ/
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スブリッツァーゼリー/
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/
バッカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/
低温調理 プロシュットコット トナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

2° Appetizer

鶉ロティ
カリフラワーソース ヴィンコット香り

Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

Bread

自家製パン

Pasta

手打ちパスタ トルテッリ ブッラータ入り
パルミジャーノ泡 胡桃ソース トリュフを添えて

Main dish

仔兎 ポルケッタ
ペコリーノチーズ ポルト酒ソース

Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥12,000

※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。

DINNER

～ 季節コース ～

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント
(瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイス ハーブ/
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/
60℃2 時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スブリッツァーゼリー/
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/
バッカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/
低温調理 プロシュットコット トナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

Bread

自家製パン

Pasta

スパゲッティ 甘海老
クリームソース ワイン香り キャヴィア 添え

Main dish

仔牛 オッソブーコ
サフラン 冬野菜

Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥6,500

※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。

DINNER

～ シェフお勧めスペシャルコース～

Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント

(瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スライス ハーブ/
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバター/チーズ フリット/茸トリフォラート/
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スプリッツァーゼリー/
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/
バックラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツアレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデラムース/
低温調理 プロシュットコット ナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブルータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

Bread

自家製パン

Pasta

手打ちパスタ アニョロッティ デル プリン
マルサラソース トリュフを添えて

Fish

瀬戸内 漁師藤本氏 天然め真鯛ポワレ
白隠元豆ピューレ ブイヤベースソース 2種ソース

Main dish

真鴨コンフィ 薫の香り
香ばしいポロ葱ソース

Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥8,500

※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。

DINNER

～ リナシメント最上級コース～

1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント (瞬菜 旬魚果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイス ハーブ/
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スプリッツァーゼリー/
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノトマトソース/
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/
バッカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/
低温調理 プロシュットコット トナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

2° Appetizer

鶉ロティ カリフラワーソース ヴィンコット香り

Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

Bread

自家製パン

Pasta

手打ちパスタ トルテッリ ブッラータ入り
パルミジャーノ泡 胡桃ソース トリュフを添えて

Main dish

仔兎 ポルケッタ
ペコリーノチーズ ポルト酒ソース

Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥12,000

※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。

《 Amuse 》

穴子を包んだ焼き茄子
バルサミコソース

¥1,100

《 Appetizer 》

インサラティッシマ・リナシメント
(瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ)

*インサラティッシマ・リナシメントのみシェアすることが出来ない為、ご了承ください。

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スライス ハーブ/
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナパダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/
60℃2 時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スプリッツァーゼリー/
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/
バックラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/
低温調理 プロシュットコットトナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブルータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

¥3,600

《 Pasta 》

スパゲッティ 甘海老
クリームソース ワイン香り キャヴィア 添え

¥3,800

手打ちパスタ アニョロッティ デル プリン
マルサラソース トリュフを添えて

¥4,000

A LA CARTE

～ アラカルト ～

《 Main Dish 》

瀬戸内 漁師藤本氏 天然め真鯛ポワレ
白隠元豆ピューレ ブイヤベースソース 2種ソース
¥4,000

仔牛 オッソブーコ
サフラン 冬野菜
¥4,000

真鴨コンフィ 薫の香り
香ばしいポロ葱ソース
¥4,600

《 Dessert 》

ピスタチオ シフォンケーキ
生姜メレンゲ 洋梨クリーム
¥1,300

DRINK

～ ドリンク ～

グラスワイン
¥1,000～

ボトルワイン
¥5,000～