

# Christmas Special Course

～ クリスマス特別コース～

## Amuse

イタリア産 キャビア ブッラータチーズ  
極上トスカーナオリーブオイルと共に・・・

## 1° Appetizer

カナダ産 オマール海老ヴァポレ  
京都産 聖護院蕪と蛤のスープ仕立て

## 2° Appetizer

鹿児島産 天然真鯛ロースト  
ハーブの香り ペルノーソース

## Bread

自家製パン 2種

## Pasta

青森産 鴨肉 フォワグラ  
イタリア産 トリュフ

## Main dish

熊本産 赤牛サーロイン炭焼き  
ポルチーニ茸ソース 冬野菜添え

## Dessert

ピスタチオ ロールケーキ  
**X'mas** バージョン 2017

食後のお飲み物

¥11,000

※苦手な食材・アレルギーなどは変更できます。ご相談ください。  
※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。

# 12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. 春菊 ズワイ蟹 柚子胡椒 オイル和え
2. グアンチャーレ ちぢみ法蓮草 クリームソース
3. ふくどめ小牧場より 幸福豚 さつま芋 軽い煮込み

## Main

下記よりお選びください

1. 寒鰯 ロースト カラフル大根のミルフィーユ
2. 北海道産 鴨もも肉のコンフィ スパイシーマスタード
3. 熊本産 黒毛和牛炭火焼き 山胡椒入りポート酒ソース (+¥800)

## 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。

## 12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

バックラ コロッケ

### 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 真鱈白子のオープン焼き  
辛味エシャロット

### Pasta

下記よりお選びください

1. ズワイ蟹 春菊 柚子胡椒 オイル和え
2. グアンチャーレのクリームソース 燻製チーズをのせて
3. ふくどめ小牧場より 幸福豚 さつま芋 軽い煮込み
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 (+¥800)

### Salada

紫白菜 ラディッキオ 冬野菜サラダ 橙風味

### Main dish

下記よりお選びください

1. 寒鰯 ロースト 炙り唐墨 カラフル大根のミルフィーユ
2. 北海道産 鴨もも肉のコンフィ スパイシーマスタード
3. 熊本県産 黒毛和牛炭火焼き 山胡椒入りポート酒ソース (+¥800)

### Dessert

愛媛産 温州蜜柑ムース

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。

## 12月 LUNCH ～リナシメントコース～

(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

茸スープ トリュフ香り

### 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

寒鰯 真鱈白子 ロースト  
カラフル大根のミルフィーユ

### 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

紫白菜 ラディッキオ 冬野菜サラダ 橙風味

### Main dish

熊本県産 黒毛和牛炭火焼き  
山胡椒入りポート酒ソース

### Dessert

温かい林檎のタルト ミルクジェラート添え

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。

# 12月 DINNER

～ 季節プリフィクスコース ～

## Amuse

バックラ コロッケ

## 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 真鱈白子のオープン焼き  
辛味エシャロット

## Pasta

下記よりお選びください

1. ズワイ蟹 春菊 柚子胡椒 オイル和え
2. グアンチャーレのクリームソース リコッタアフミカートのをせて
3. ふくどめ小牧場より 幸福豚 さつま芋 軽い煮込み
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 (+¥800)

## Salada

紫白菜 ラディッキオ 冬野菜サラダ 橙風味

## Main dish

下記よりお選びください

1. 寒鰯 ロースト 炙り唐墨 カラフル大根のミルフィーユ
2. 北海道産 鴨もも肉のコンフィ スパイシーマスタード
3. 熊本県産 黒毛和牛炭火焼き 山胡椒入りポート酒ソース (+¥800)

## Dessert

愛媛産 温州蜜柑ムース

食後のお飲み物

¥6,000

※5名様以上のご利用の際は、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。

## 12月 DINNER

～リナシメントコース～ 当店のスペシャリテを中心とした内容です。

### Amuse

茸のスープ トリュフ香り

### 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

寒鰯 真鱈白子 ロースト  
カラフル大根のミルフィーユ

### 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

紫白菜 ラディッキオ 冬野菜サラダ 橙風味

### Main dish

熊本県産 黒毛和牛炭火焼き  
山胡椒入りポート酒ソース

### Dessert

温かい林檎のタルト ミルクジェラート添え

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。

# A LA CARTE

～ アラカルト ～

アミューズ

茸のスープ トリュフ香り

¥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 真鱈白子のオープン焼き

辛味エシャロット

¥2,300

紫白菜 ラディッキオ 冬野菜サラダ 橙風味

¥1,600

パスタ

スパゲッティーニ

ズワイ蟹 春菊 柚子胡椒 オイル和え

¥1,900

スパゲッティ

グアンチャーレのクリームソース 燻製チーズをのせて

¥1,900

スパゲッティ

ふくどめ小牧場より 幸福豚 さつま芋 軽い煮込み

¥2,000

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

¥2,800

## A LA CARTE

～ アラカルト ～

メイン

寒鰯 真鱈白子 ロースト  
カラフル大根のミルフィーユ  
¥3,400

北海道産産 鴨もも肉のコンフィ  
スパイシーマスタード  
¥2,800

熊本産 黒毛和牛炭火焼き  
山胡椒入りポート酒ソース  
¥3,600

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  
¥800