

3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

1. 島根産 白魚フリット わさび菜柑橘風味 ペペロンチーノ
2. 仔牛肉 黒キャベツ 香味野菜煮込み 白ワイン風味
3. アマトリチャーナ マジョラム香り

Main

下記よりお選びください

1. 宮崎産 鱈 マスタード香草パン粉焼 アグレッティ添え
2. 鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 肩ロース 春野菜ロースト
3. 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 露の臺サルサヴェルデ (+¥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す。ご相談ください。

3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

1. 島根産 白魚フリット わさび菜柑橘風味 ペペロンチーノ
2. 仔牛肉 黒キャベツ 香味野菜煮込み 白ワイン風味
3. アマトリチャーナ マジョラム香り
4. *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

1. 宮崎産 鱈 マスタード香草パン粉焼 アグレッティ添え
2. 鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 肩ロース 春野菜ロースト
3. 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 露の臺サルサヴェルデ（+¥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せん。ご相談ください。

3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 露の臺サルサヴェルテ

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。

3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 落の臺サルサヴェルテ

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。

3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

1. 島根産 白魚フリット わさび菜柑橘風味 ペペロンチーノ
2. 仔牛肉 黒キャベツ 香味野菜煮込み 白ワイン風味
3. アマトリチャーナ マジョラム香り
4. *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

1. 宮崎産 鱈 マスタード香草パン粉焼 アグレッティ添え
2. 鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 肩ロース 春野菜ロースト
3. 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 露の臺サルサヴェルデ (+¥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す。ご相談ください。

3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

*シェフスペシャルテ 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 露の臺サルサヴェルテ

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。

3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 露の臺サルサヴェルテ

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

ホワイトアスパラガス 備長炭火焼き グラナパダーノ レモン香り
¥2,000

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)
¥4,200

パスタ

スパゲッティーニ

島根産 白魚フリット わさび菜柑橘風味 ペペロンチーノ
¥1,900

スパゲッティ

仔牛肉 黒キャベツ 香味野菜煮込み 白ワイン風味
¥2,000

スパゲッティ

アマトリチャーナ マジョラム香り
¥1,900

*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

宮崎産 鱈 マスタード香草パン粉焼
アグレッティ添え
¥2,500

鹿児島産 ふくどめ小牧場より幸福豚 肩ロース 春野菜ロースト
¥2,500

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 露の臺サルサヴェルデ
¥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～