

～ クリスマス特別コース～

※12月22日(土)～12月25日(火)の期間中

クリスマス特別ディナーコースのみのご案内となります。

※ご予約の時間帯は下記の通りでお願い申し上げます。

どの時間帯も3時間ほど、ゆっくりとコースがお楽しみいただけます。

① 17:00～19:45 ②18:00～20:45 ③20:00～22:45 ④21:00～24:00

Amuse

シェフからの贈り物

1° Appetizer

甘海老 トマトジュレ

キャビア添え

2° Appetizer

サーモン 低温調理

カリフラワーソース ポルチーニのアクセント

Bread

自家製パン

Pasta

手打ちパスタ タヤリン

白トリュフ

Main dish

仔牛サーロイン フォアグラ

ロッシーニ風

Dessert

ヘーゼルナッツ セミフレッド 2018

食後のお飲み物

¥12,000

※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。

～ クリスマス特別コース～

※12月22日(土)～12月25日(火)の期間中  
クリスマス特別ランチコースのみのご案内となります。

ゆっくりとコースをお楽しみください。

※クリスマスのディナーコースをベースにしております

Amuse

シェフからの贈り物

1° Appetizer

甘海老 トマトジュレ  
キャビア添え

Bread

自家製パン

Pasta

手打ちパスタ タヤリン  
白トリュフ

Main dish

仔牛サーロイン フォアグラ  
ロッシーニ風

Dessert

ヘーゼルナッツ セミフレッド 2018

食後のお飲み物

¥6,500

※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。

# LUNCH

～ ランチ ～

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・メイン・ドルチェ・カフェ》

## Amuse

はじめの一皿

## 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)

## Bread

自家製パン

## Pasta

スパゲッティ ボローニャ風  
パルミジャーノ レッジャーノ 24ヶ月

## Main dish

魚 or 肉をお選びください

瀬戸内 漁師藤本氏 天然真鯛ロースト

カリフラワー グワゼット 2種ソース

Or

仔牛ホホ肉煮込み

ジャガイモ レフォール ピューレ

## Dessert

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す。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）

### Amuse

はじめの一皿

### 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）

### Bread

自家製パン

### Pasta

手打ちパスタ キタッラ

パルミジャーノ レッジャーノ 24ヶ月 黒トリュフ

### Main dish

魚 or 肉をお選びください

瀬戸内 漁師藤本氏 天然真鯛ロースト

カリフラワー グワゼット 2種ソース

Or

仔羊ロースト そのジュ  
向日葵種ソース 冬野菜

### Dessert

ドルチェ

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。

## 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）

### Amuse

はじめの一皿

### 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）

### 2° Appetizer

活オマール海老 アロゼ  
人参ソース 八角香り

### Bread

自家製パン

### Pasta

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

### Main dish

鳩ロースト フォアグラソテー  
ポルト酒ソース ロッシーニ風

### Dessert

ドルチェ

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 ～

## Amuse

はじめの一皿

## 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)

## Bread

自家製パン

## Pasta

手打ちパスタ 緑タリアテッレ

ポローニャ風

## Main dish

仔牛ホホ肉煮込み

ジャガイモ レフォール ピューレ

## Dessert

ドルチェ

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す。ご相談ください。

# DINNER

～ シェフお勧めスペシャルコース～

## Amuse

はじめの一皿

## 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)

## Bread

自家製パン

## Pasta

手打ちパスタ キタッラ

パルミジャーノ レッジャーノ 24ヶ月 黒トリュフ

## Main dish

魚 or 肉をお選びください

瀬戸内 漁師藤本氏 天然真鯛ロースト

カリフラワー グワゼット 2種ソース

Or

仔羊ロースト そのジュ

向日葵種ソース 冬野菜

## Dessert

ドルチェ

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～

Amuse

はじめの一皿

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)

2° Appetizer

活オマール海老 アロゼ  
人参ソース 八角香り

Bread

自家製パン

Pasta

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

Main dish

鳩ロースト フォアグラソテー  
ポルト酒ソース ロッシーニ風

Dessert

ドルチェ

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 》

はじめの一皿

¥1,000

### 《 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 )

\*シェアでのご提供ができない為、一人一皿のオーダーとなります。

¥3,600

### 《 Pasta 》

手打ちパスタ 緑タリアテッレ

ポローニャ風

¥2,000

手打ちパスタ キタッラ

パルミジャーノ レッジャーノ 24ヶ月 黒トリュフ

¥4,000

## A LA CARTE

～ アラカルト ～

### 《 Main Dish 》

瀬戸内 漁師藤本氏 天然真鯛ロースト

カリフラワー グワゼット 2種ソース

¥4,000

仔牛ホホ肉煮込み

ジャガイモ レフォール ピューレ

¥3,200

仔羊ロースト そのジュ

向日葵種ソース 冬野菜

¥4,000

### 《 Dessert 》

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～