

～ クリスマス特別ディナーコース～

※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。

～ クリスマス特別ランチコース～

※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。

ご予約の時間は12時～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/
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 モッツアレラチーズ巻き/
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

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。

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 モッツアレラチーズ巻き/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/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

Bread

自家製パン

Pasta

手打ちパスタ キタツラ
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 モッツアレッタチーズ巻き/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

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 トルテッリ 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/カポナータ 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 スブリツァーゼリー/
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

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、事前にご予約いただき、料理内容を統一させていただきます。

※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～

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/カポナータ 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 モッツアレラチーズ巻き/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 トンナートソース/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

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/カポナータ 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

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 》

焼茄子 スープ
トマトコンカッセ入りタイム風味

¥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/茸トリョラート/
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 》

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～