

## PREFIX MENU

前菜・パスタ・主菜・デザートの中から カテゴリーに関係なく、  
お好みの構成で自由に料理をお選びいただけます

3 皿 ¥6,600      4 皿 ¥8,580      5 皿 ¥10,450

### 【前菜】

鰹のカルパッチョ 花梨風味のラヴィゴットソース  
ルッコラ パルミジャーノ 生ハムのインサラータ  
焼き黒いちじくとリエット ヴィンコットソース  
ハモと群馬県妙義山産舞茸のフリット 塩レモンの衣  
ホタテのソテー マッシュルームの泡 金木犀の香り

### 【パスタ】

子羊のラグー 栗のタリアテッレ  
真だこのアラビアータ ブシャーテ  
ヨーロッパ産フレッシュポルチーニのパスタ (+¥2,310)

### 【メイン】

北海道産富良野和牛のタリアータ エジプト古代塩  
やまとの豚ヒレのピザ職人風 枝付きオレガノ  
鴨胸肉のソテー メープルソース  
黒ムツのソテー リンゴのガリとサルサマントヴィーナ  
アメリカ産T ボーンステーキ 550g (+¥2,970)

### 【デザート】

デザートメニューよりお選びください

## APPETIZER

Spareribs Balsamic marinade 1,980  
スペアリブのバルサミコマリネ

Parma Prosciutto Green Salad 3,300  
10ヶ月熟成パルマ産生ハムのグリーンサラダ half 1,980

Bonito carpaccio with persimmon and lotus root, Ravigot sauce  
鰹のカルパッチョ 花梨風味のラヴィゴットソース

Burrata Chesse and AmeraTomato Caprese 3,300  
イタリア産ブラティーナチーズとアメラトマトのカプレーゼ

Octopus Genovese Ajillo 2,090  
タコのジェノベーゼアヒージョ

Conger conger and mushroom frit and salted lemon batter 2,310  
ハモと群馬県妙義山産舞茸のフリット 塩レモンの衣

Sauteed Scallops and Mushroom foam  
with fragrant orange colored olive 2,420  
ホタテのソテー マッシュルームの泡 金木犀の香り

## PASTA

Ricotta cheese and Lemon Cream Fitcine with Roasted Zucchini 2,420  
リコッタチーズとレモンのフィットチーネ ローストズッキーニ

Snow crab tomato cream Linguine 2,475  
リングイネ ズワイガニのトマトクリーム

Porcini mushrooms Ravioli Quattro Falmadge sauce 2,475  
ポルチーニ茸のラビオリ クアトロフォルマッジソース

## MAIN DISH

Sauteed black wetsuit, apple gari and salsa mantovana  
黒ムツのソテー リンゴのガリとサルサマントヴァーナ 2,475

White Fish Acqua Pazza 4,125  
アクアパッツァ

Sauteed Chicken White Wine and Salt Lemon sauce 3,300  
博多地鶏のソテー 白ワインと塩レモンのソース

Grilled Lamb chop with Thyme 3,465  
仔羊のチョップ タイム

Grilled Japanese Beef 4,235  
北海道産富良野和牛のタリアータ エジプト古代塩

T-bone Steak 6,490  
アメリカ産T ボーンステーキ (550g)