

Dinner Menu

PREFIX MENU

前菜・パスタ・メイン・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】

ルッコラ パルミジャーノ 生ハムのインサラータ
カジキマグロのカルパッチョ 雪うるい 白板昆布と塩みかん
白姫エビとホワイトアスパラガスのフリット 蕨の薑チーズソース
ホタテのソテー からすみと新玉ねぎのソース
トスカーナ風野菜のグラタン リボリータ

【パスタ】

脱穀人風リゾット ピロタ
アマトリチャーナ 燻製リコッタ スパゲッティ
ズワイガニのトマトクリームソース リングイネ (+1,980円)

【メイン】

骨付き鶏もも肉のフリカッセ 自家製柚子胡椒
桜鱈のインズィミーノ フレッシュトマト ちぢみほうれん草
鴨胸肉のバルサミコ照り焼き マルサラと五香粉のソース
黒毛和牛のタリアータ
アメリカ産Tボーンステーキ 550g (+2,970円)

【デザート】

クレームブリュレ
ティラミス
福岡県産あまおうとピスタチオアイスのヴァシュラン
フォンダンショコラ フランボワーズのソルベ
柑橘のマリネ みかんのソルベ

APPETIZER

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

Arugula, prosciutto and Parmigiano cheese salad
ルッコラと生ハムのインサラータ 1,980

Marlin carpaccio, urui, white kelp and mikan
カジキマグロのカルパッチョ 雪うるい 白板昆布と塩みかん 2,530

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

Octopas Genovese Ajillo
タコのジュノーベーゼアヒージョ 2,090

Shirahime shrimp and white asparagus fritto misto, bamboo shoots cheese sauce
白姫エビとホワイトアスパラガスのフリット 蕨の薑チーズソース 2,310

Sauteed scallops dried millet's roe and fresh onion sauce
ホタテのソテー からすみと新玉ねぎのソース 2,420

PASTA

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

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

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

MAIN DISH

Cherry salmon in zimino, fresh tomatoes and savoy spinach
桜鱈のインズィミーノ フレッシュトマト ちぢみほうれん草 2,475

White Fish Aqua Pazza
アクアパッツァ 4,125

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

Jpanese black beef tagliata
黒毛和牛のタリアータ 4,235

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