

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 生ハム パルミジャーノのインサラータ

カボスブリのカルパッチョ 金柑とサルモリッリョソース

あんこうのフリット マトロートソース

ホタテのソテー 根セロリとプロシュートの泡

カチョカヴァロチーズのピザ職人風

【パスタ】

カラスミと甲いか 芹のペペロンチーノ

真だこのアラビアータ ハラペーニョ

黒トリュフとタリアテッレ クアトロフォルマッジソース (+2,310円)

【メイン】

鴨 マルサラとマーガオのソース

骨付きとりもも肉のフリカッセ 自家製柚子胡椒

寒鱈のソテー 長いもの磯部焼 白ワインととびっこのソース

アメリカ産T ボーンステーキ 550g (+2,970円)

【デザート】

デザートメニューよりお選びください。

APPETIZER

Rucola prosciutto parmesan salad

ルッコラ 生ハム パルミジャーノのインサラータ 1,980

Kabosu yellowtail carpaccio Kumquat and salmoriglio sauce

カボスブリのカルパッチョ 金柑とサルモリッリョソース 2,530

サルモリッリョソース...レモンとハーブのソース

Burrata Chesse and AmetaTomato Caprese

イタリア産部ブラッ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

タコのジュノベーゼアヒージョ 2,090

Angler frites

あんこうのフリット マトロートソース 2,310

Sousteed Scallops Celery and prosciutto foam sauce

ホタテのソテー 根セロリとプロシュートの泡 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

Sauteed Spanish mackerel with Chinese yam,
white wine and flying fish roe sauce

寒鱈のソテー 長芋の磯辺焼き 白ワインととびっこのソース 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

Grilled Jpanese Beef

北海道産富良野和牛のタリアータ エジプト古代塩 4,235

T-bone Steak

アメリカ産T ボーンステーキ (550g) 6,490