



# Cena A

¥3950(税別)



## 【前菜】

シェフ特製 12種類の前菜盛り合せ

## 【リゾット料理】

生海苔のリゾット

## 【パスタ料理 2皿目】

※下記の中から好きな物 1皿をお選びください

- 茄子とトマト、モッツァレラチーズのシチリア風スパゲッティ
- アンチョビとカラスミのスパゲッティ
- ハマグリとブロッコリーピューレのスパゲッティ カリカリパン粉がけ
- サーモンとアボカド、ゴルゴンゾーラチーズのペンネ
- 天使海老のラグーソース スパゲッティ (+600円)

\*パスタ増量+700円にて承っております

## 【メイン料理】

※下記の中から好きな物をお選びください

- 勝浦産 金目鯛のカルパッチョ仕立て
- 長崎県産 ヒゲダラのソテー
- 和牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト添え
- 山形県産 さくらんぼ鶏の炭火焼き
- 若鶏のトマト煮込み カチャトラ風
- 厚岸産 牡蠣のフリット トリュフ風味のタルタルソース
- 熊本県産 車海老と 12種野菜のリヴォルノ風 (+300円)
- スペイン産 イベリコ豚のオスティア風 (+800円)
- 茨城県産 常陸和牛ロースのタリアータ (+2200円)

## Dolce

小さなデザート 5種の盛り合せ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ

(アイスコーヒー アイ스티ー、カプチーノ各+300円)



\*表記されている全ての価格に消費税は含まれておりません。



# Cena B

¥5800 (税別)



## 【前菜 1 皿目】

色々な前菜の盛り合せ

## 【前菜 2 皿目】

天使の海老と帆立貝、ヤリイカのアクアコッタ

## 【前菜 3 皿目】

※下記の中から好きな物を 1 品お選びください

- 勝浦産の金目鯛のカルパッチョ仕立て
- 厚岸産 牡蠣のフリット トリュフ風味のタルタルソース
- 兵庫県産 金猪豚のコンフィ仕立て 蓮根のバルサミコ煮添え
- フォアグラと生ハムのパニーノ (+500 円)

## 【パスタ料理】

※下記の中から好きな物を 1 品お選びください

- トマトとグアンチャーレのアマトリチャーナ スパゲッティ
- 蛤とイタリア魚醤のピリ辛のスパゲッティ
- 黒トリュフとグアンチャーレのカルボナーラ スパゲッティ
- 春野菜のヴェルデソースのスパゲッティ～野菜ペーストのソース～
- ウニのクリームソースのスパゲッティ (+500 円)
- 手打ちパスタのタリオリーニ 海の幸とポルチーニ茸のソース (+800 円)

※パスタ増量+700 円にて承っております。

## 【メイン料理】

※下記の中から好きな物を 1 品お選びください

- 鹿児島県産 真鯛のアルフォルノ (オープン焼き)
- 熊本県産 車海老と 12 種野菜のリヴォルノ風
- オーストラリア産 燻製にかけた骨付き仔羊の炭火焼き
- 和牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト添え
- 若鶏とポルチーニ茸のクリーム煮込み 黒トリュフかけ
- スペイン産 イベリコ豚のオスティア風
- 熊本県産 赤牛ロースのタリアータ (+2000 円)
- 茨城県産 常陸和牛ロースのタリアータ (+2000 円)

## Dolce

小さな 5 種盛り合せ

コーヒー・ストレートティー・エスプレッソ

(アイスコーヒー、アイ스티、カプチーノ+300 円)



\*表記されている全ての価格に消費税は含まれておりません。



## Cena F

¥ 9800 (税別)



### 【前菜 1 皿目】

アカシアの蜂蜜でマリネした  
塩トマトとゴルゴンゾーラチーズのムース  
天然紅鮭のスマーク

### 【前菜 2 皿目】

柔らかな蝦夷アワビのコンフィとカブのブロード煮込み

### 【前菜 3 皿目】

熊本県産 車海老と 12 種野菜のリヴォルノ風

### 【前菜 4 皿目】

フランス産 ホワイトアスパラの炭火焼き  
ピエモンテ風 バーニャカウダのソース プロシュート添え

### 【前菜 5 皿目】

兵庫県産 金猪豚のカラメリゼ

### 【パスタ料理】

手打ちパスタのタヤリン  
ハマグリと菜花のソース

### 【メイン料理】

シェフ厳選のお肉を別メニューにてご紹介いたします。

### 【パスタ料理】

※下記の中から好きな物を 1 品お選びください

- トマトのアマトリチャーナ スパゲッティ
- カルボナーラ スパゲッティ
- 春野菜のヴェルデソースのスパゲッティ～野菜ペーストのソース～

### 【ドルチェ】

ピエモンテ風ボネと苺のトルタ  
コーヒー・紅茶・エスプレッソ



\*表記されている全ての価格に消費税は含まれておりません。