



Pranzo A

¥ 3200 (税別)



【前菜】

シェフ特製 12種類の前菜盛り合せ

【パスタ料理】

サーモンと枝豆、ゴルゴンゾーラチーズのファルファッレ

【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、モッツア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
- 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)
- 栃木県産 黒毛和牛ロースのタリアータ (+2200 円)

Dolce

5 種類の小さなデザート盛り合わせ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ

(アイスコーヒー、アイスティ、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。



Pranzo B

¥ 4200 (税別)

【前菜 1 皿目】

色々な前菜の盛り合せ

【前菜 2 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 金目鯛のカルパッチョ仕立て
- 青森県産 帆立貝のパイ包み焼き
- 兵庫県産 猪豚のコンフィ仕立て 蓮根のバルサミコ煮添え
- 厚岸産 牡蠣のフリット トリュフ風味のタルタルソース
- 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スパゲッティ
- グアンチャーレのカルボナーラ スパゲッティ
- 緑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 (+900 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 (オーブン焼き)
- 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
- 山形県産 さくらんぼ鶏の炭火焼き
- 若鶏とポルチーニ茸のクリーム煮込み
- 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。



Pranzo C

¥6500(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】

兵庫県産 猪豚のカラメリゼ



【パスタ料理】

※下記の中から好きな物をお選びください

- ホタルイカのラグーソース スパゲッティ
- 手打ちパスタのピーチ 色々野菜のバチナーラ風 自家製カラスミがけ
- 茄子とトマト、モッツァレラチーズのスパゲッティ
- 長野県産天然猪のラグーソース フェットチーネ燻製チーズがけ
- ウニのクリームソース スパゲッティ (+500 円)
パスタ増量+700 円にて承っております

【メイン料理】

シェフが厳選し取り寄せたお肉を
お好みでお選びください
(係りの者がワゴンにてご説明いたします)

【ドルチェ】

トルタ ディ ミモザ
桜風味のブランマンジェ

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。