

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
カツオのカルパッチョ 生姜のサルモリッリョソース
鮎のフリット 塩レモンと胡瓜のコンディメント
ホタテのソテー

【パスタ】

大葉のジェノベーゼ タコトしらす 枝豆 オレキエツテ
モルタデッラソーセージト米ナストハラペーニョのアラビアータ
ズワイガニと静岡県産フルーツマトの冷製フェデーニ (+1,680円)

【メイン】

鮮魚のソテー ロメスコソース
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
ラムチョップのグリル サルサマントヴァーナ
黒毛和牛のビステッカ (+1,320円)
アメリカ産Tボーンステーキ 550g (+3,520円)

【デザート】

クレームブリュレ
ティラミス
ビターチョコレートソースのムース バニラアイス
和栗のモンブラン
シャインマスカット ライムのムース フロマーージュブランのソルベ

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

Bonito carpaccio with ginger salmorillo sauce and shichimi
カツオのカルパッチョ 生姜のサルモリッリョソース 生七味 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
タコのジュノベーゼアヒージョ 2,090

Sweetfish fritto, salted lemon and cucumber condiment
鮎のフリット 塩レモンと胡瓜のコンディメント 2,310

Sauteed scallops
ホタテのソテー 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
リングダイネ 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 white fish, with romesco sauce
鮮魚のソテー ロメスコソース 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

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

All Price are subject to 10% service charge.
下記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。