



## Course

4,800

[税込5,280]

Entrata	季節のポタージュ
Antipastomisto	前菜5種盛り合わせ
Primo piatto	ヤリイカとルッコラのペペロンチーノ
Secondo piatto	国産牛イチボのグリル
Dolce	本日のおすすめドルチェ

6,800

[税込7,480]

Antipasto	鯛のカルパッチョ ～オレンジのサラダ～ キウイとバジルのソース
Entrata	季節のポタージュ
Primo piatto	漆黒のイカ墨スパゲティ
Secondo piatto di pesce	サワラの香草パン粉焼き トマトヴィネグレット
Secondo piatto di carne	黒毛和牛マルシンのグリル マルサラのソース
Risotto	ポルチーニとトリュフのリゾット
Dolce	フランス栗のモンブラン

8,800

[税込9,680]

Antipasto	サーモンとホタテのカルパッチョ 香味オイルとレモン塩
Entrata	季節のポタージュフオアグラを浮かべて
Primo piatto	雲丹の濃厚クリーム
Secondo piatto di pesce	真鯛のポアレ シャルドネのソース
Secondo piatto di carne	黒毛和牛マルシンのグリル 黒トリュフとマルサラのソース
Risotto	サフランリゾット生ハム添え
Dolce	クレームブリュレ

12,000

[税込13,200]

Antipasto	鮪炙りカルパッチョ ～オレンジのサラダ～ キャビア添え
Entrata	魚介のサフランスープ
Primo piatto	鮑のペペロンチーノ
Secondo piatto di pesce	ヒラメのガーリックパン粉焼き シャルドネソース
Secondo piatto di carne	黒毛和牛マルシンとフオアグラのグリル マルサラソース
Risotto	オマール海老とイカ墨のリゾット
Dolce	クレームブリュレ