

5000YEN 5 COURSE

(AMUSE+STARTER+PASTA+FISH OR MEAT+DESSERT)

6000YEN 5 COURSE

(AMUSE+STARTER+PASTA+BEEF+DESSERT)

6500YEN 7 COURSE

(AMUSE+SOUP+STARTER+PASTA+FISH OR MEAT+BEEF+DESSERT)

8500YEN 7 COURSE

(AMUSE+SOUP+STARTER+PASTA+FISH OR MEAT
+PRIME BEEF 《SIRLOIN》 +DESSERT)

- STARTER -

BOUQUET ブーケ (世界大会受賞作品)

FOIE GRAS / RASPBERRY / CARROT / MINT

アスパラガスと蛍烏賊のサラダ仕立て アンチョビドレッシング

ASPARAGUS / FIREFLY SQUID / ANCHOVY DRESSING

鴨のコンフィと北あかりのテリーヌ

DUCK CONFIT/ KITA-AKARI POTATO/ BACON

- PASTA -

ナツメグを効かせたポテトアニョロッティ

すね
牛脛肉の煮込みのソース

POTATO AGNOLOTTI / NUTMEG / SPINACH /

BRAISED BEEF SHANK

グリーンピースのリゾット 国産牛の生ハムと共に

GREEN PEAS RISOTTO / GREEN BEANS / BREZAOLA

- FISH & MEAT -

山形豚とダブルスモークベーコンのパートブリック包み焼き

YAMAGATA-PORK LOIN / SAVOY CABBAGE / BACON / PATEBRICK

ローズマリー香るオイルバスでゆっくり火を入れた鱈のコンフィ

SPANISH MACKEREL CONFIT / ROSEMARY / BROCCOLI

国産牛腿肉もものロースト 季節野菜を添えて

(+1000YEN)

DOMESTICALLY JAPANESE BEEF TOP ROUND /
MARKET VEGETABLE

アメリカンプライムビーフ サーロインステーキ

(+2000YEN)

US PRIME BEEF SIRLOIN STEAK/ MARKET VEGETABLE

- DESSERT -

VIVACE ヴィヴァーチェ

CURRANT / RASPBERRY / YOGURT SORBET

カフェショコラのティラミス仕立て

BLUEBERRY COMPOTE / BRASILIAN COFFEE / MASCARPONE

アイスクリームとソルベ

TODAY'S GELATO & SORBET