

2000YEN 3 COURSE

(AMUSE+SALAD+PASTA)

3000YEN 5 COURSE

(AMUSE+SALAD+SOUP+FISH or MEAT+DESSERT)

3500YEN 6 COURSE

(AMUSE+STARTER+SOUP+PASTA+FISH or MEAT+DESSERT)

※(V)はベジタリアン・ヴィーガンメニューになります。

- STARTER -

グリーンスプリングサラダ バルサミコドレッシング(V)
MARKET GREEN SALAD / MAPLE BALSAMIC VINAIGRETTE

リコッタチーズのブランマンジェ アスパラガスのソース
RICOTTA CHEESE BLANCMANGER / ASPARAGUS

鴨のコンフィと北あかりのテリーヌ
DUCK CONFIT / KITA-AKARI POTATO / BACON

- SOUP -

本日のスープ
TODAY'S SOUP

- PASTA -

本日のハウスメイドパスタ
CHEF'S RECOMMENDED HOUSE MADE PASTA

パーフェクト ヴィーガンパスタ(V)
HOUSE MADE PASTA / PERFECT VEGAN RATATOUILLE SAUCE

- FISH & MEAT -

鳥取県産 大山鶏胸肉のキャベツ包み ポーチドエッグ添え
DAISEN-CHICKEN / BACON / SAVOY CABBAGE

静岡県産 鱒のミキュイとスモークサーモンの2種類の味わい
SHIZUOKA TROUT / SMOKED SALMON / SAUCE PISTOU

国産牛腿肉のロースト 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 -

カフェショコラのティラミス仕立て
BLUEBERRY COMPOTE / BRASILIAN COFFEE / MASCARPONE

宇治抹茶のムース 丹波の黒豆を添えて
UJI-GREEN TEA MOUSSE / TANBA-BLACK BEANS

アイスクリームとソルベ
TODAY'S GELATO & SORBET