

お好みで選べるディナーコース ¥5,500

温製前菜、パスタ料理、メイン料理の各項目からそれぞれお好みのお料理を1品お選び下さい

前菜の盛り合わせ

ラストリカート風 小さな前菜 6種の盛り合わせ

温製前菜

- * 鯖の温製インサラータ フキノトウと柑橘の香り
- * フランス産ホワイトアスパラガスのロースト焦がしバターソース ポーチドエッグ添え +300円
- * 国産牛トリッパと白インゲン豆の煮込み スカモルツァのオーブン焼き タイム風味
- * 軽く燻した鰻のソテー 万願寺唐辛子と柚子のソース +500円

パスタ料理

- * イカ墨を練り込んだタリオリーニ ウニとフレッシュトマトのソース (数量限定)+ 1,000円
- * 帆立と山菜のタリアテッレ
- * 駿河湾産桜海老と菜の花のスパゲッティ
- * 北海道産毛ガニとカラスミのスパゲッティ +500円
- * ホタルイカとこのみ農園アスパラガスのタリオリーニ+500円
- * 長谷川農園産マッシュルームを詰めたアニョロットティ、トリュフ風味 +500円
- * インカの目覚めでつくったニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース
- * 国産牛トリッパのトマト煮込みで和えたペンネ・アラビアータ
- * シャラン産鴨肉のラグーで和えた自家製キタッラ
- * 黒毛和牛のラグーで和えたフェットチーネ パルミジャーノを削って

メイン料理

- * サフラン風味のアックアパッツァ 本日の鮮魚とアサリ、季節の野菜の軽いスープ仕立て
- * 本日の鮮魚のポワレ タイム風味のレモンソース または フルム・ダンベールのソース
- * シェフが厳選した銘柄豚の低温ロースト オニオンコンフィの軽いソースで
- * 骨付き仔羊ロース肉の瞬間燻製 コトレッタ仕立て カチャトラ風ソース^[1] + 500円
- * ブルターニュ産鴨胸肉のロースト + 800円
- * 和牛サーロインのポワレ マデラワイン風味のジュのソース + 2,000円

本日のデザート

食後のお飲み物と小菓子

※ 表示価格とは別途に10%のサービス料と消費税を頂戴いたしております。