

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

*秋刀魚のパン粉焼き ペペロナータとペコリーノチーズ

* 北海道産生ししゃものフリット カリフラワーのピューレとシャインマスカット +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プン焼き タイム風味

* フォアグラのポワレとイチジク シェリービネガーソース +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

* 帆立とキノコのスパゲッティ 柚子の香り

* 白イカとジェノヴェーゼソースのリングイーネ

* 秋刀魚と九条ネギのスパゲッティ ヴェネツィア風

* ジロール茸のタリアテッレ +500円

* インカが目覚めで作ったニョッキ ポモドーロ エ バジリコ

* 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

*長谷川農園産マッシュルームを詰めたアニョロッティ、キノコのクリームソース +500円

* シャラン産鴨肉のラグーで和えたキタッラ

* 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 + 500円

* シャラン産鴨胸肉のロースト + 800円

* 霞ヶ浦産ホロホロ鶏のロースト 焦がしアンチョビソース + 500円 (2名様より)

* 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

お好みのデザート

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。