

## Prefix Dinner Course ¥5,500 (税込 ¥5,940)

お好みの温製前菜、パスタ、メインディッシュ、デザート それぞれお好みのお料理をお選び下さい

### Antipasto Misto アンティパスト ミスト

ラストリカート風 小さな冷前菜 6種の盛り合わせ

### Antipasti Caldi 温製前菜

蝦夷鹿肉の自家製サルチッチャ 根セロリのピューレと紅玉のジャム

秋鮭と色々な茸のグラタン仕立て

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

じゃが芋の衣を纏った手長エビのフリット チュッピン風ソース +500円

### Primi Piatti パスタ料理

イカ墨を練り込んだタリオリーニ 生ウニとフレッシュトマトのソースで和えて +800円

北海道産秋刀魚と色々な茸のスパゲッティ

炙りカマスと甘長唐辛子、サルデーニャ産カラスミのタリアテッレ 青柚子の香り +300円

白鳥賊とフレッシュバジルの“スパゲッティ ジェノベーゼ”

イタリア産フレッシュボルチーニ茸のフェットチーネ +500円

渡り蟹のスパゲッティ 蟹の旨味を凝縮したトマトソースで和えて +300円

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

新潟県産 和豚“もちぶた”と玉葱のラグーで和えたパツパルデッレ

京都府 宇治産“京鴨”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

“インカのめざめ”でつくったニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース

メニュー以外のシンプルなパスタや、パスタ(麺)の種類の変更も承ります。スタッフまでお気軽にご相談下さい

### Secondi Piatti メイン料理

サフラン風味のアクアパッツァ 本日の鮮魚とアサリ、季節の野菜の軽いスープ仕立て

本日の鮮魚と野菜のポワレ 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

霞ヶ浦産ホロホロ鳥のソテー ちりめんキャベツの蒸し炒めを添えて (2名様より) +300円

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

京都府 宇治産“京鴨”胸肉のロースト ルビーポートのソース +800円

宮崎和牛 A5 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

デザートと食後のお飲み物は、別紙のメニューよりお好みをお選びください。