

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

お好みで 黒トリュフ おかけ致します +1000円

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

- * 北海道産白子のムニエル 冬キャベツのソース +300円
- * 牡蠣のソテーと里芋のガレット 香草風味
- * 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 南高梅のコンフィチュールと青紫蘇のメレンゲ +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
 - * 北海道産毛ガニと水菜のタリアテッレ + 800円
- * 伊勢海老とホタテのラビオリ 伊勢海老のソテー添え + 1,500円
 - * カボチャのニョッキ ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース
 - * 仔羊のラグーソースで和えたペンネ・アラビアータ風
- * 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
 - * パップアルデッレ 蝦夷鹿のラグーソース
 - * 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 [SEP] + 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。