

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

スマートリュフ +500円でお好きな料理に削ります

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

- * 穴子のセモリナ粉フリット 根セロリのピューレ クミンの香り
- * 鮎のコンフィ 加賀太胡瓜とルーコラのインサラータ仕立て +500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 ホワイトバルサミコと山椒のソース +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
 - * 帆立とアスパラソバージュ カラスミのタリアテッレ
 - * 焼とうもろこしと夏トリュフのスパゲッティ
 - * 北海道産毛ガニのスパゲッティ +500円
 - * イワシとういきょうのタリオリーニ 香草風味
- * 長谷川農園産マッシュルームを詰めたアニョロッティ、トリュフ風味 +500円
 - * インカが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
 - * フランス産仔牛のロースト フォンデュータとマルサラソース + 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。