

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

- * 本土鹿のサルシッチャ、根セロリのピューレと紅玉りんごのジャムを添えて
- * 真鱈白子のカダイフ包み焼き インカの目覚めとモンドールのピューレ添え +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
- * 手長海老のグラタン仕立て +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
- * 牡蠣と九条ネギのスパゲッティ
- * 帆立といろいろ茸のタリアテッレ 柚子風味
- * 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
- * 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
- * 霞ヶ浦産ホロホロ鳥を詰めたアニョロッティ、フォンデュータソースで +300円
- * 蝦夷鹿赤ワインのラグーで和えたピッチ
- * インカの目覚めで作ったニョッキ 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
- * 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

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
- * 本土鹿の腿肉の赤ワイン、ブルーベリー煮込みトピナンプルのピューレを添えて+ 300円
- * 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
- * シャラン産鴨バトー (胸肉) のロースト ルビーポートのソース + 800円
- * 糸島牛のポワレ 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。