

お好みで選べるディナーコース ¥6,800 (¥6,182)

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

- * 穴子のセモリナ粉フリットとキャベツのマリネ パプリカ風味
 - * 和歌山県産 鮎のコンフィ 夏野菜のソース +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
 - * 軽く燻した 鰻のソテーと胡瓜 実山椒のソース +800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) + 1,800円
 - * 白イカとスナップエンドウのジェノヴェーゼ リングイーネ +500円
 - * ガス海老とくたくた野菜のソース オレキエッテ +500円
 - * 鰯と茄子のピューレで和えた カサレッチェ
 - * パンチェッタのトマトソース ‘アマトリチャーナ’ マファルダ
 - * 黒毛和牛の赤ワインラグーソース フェットチーネ
 - * 長谷川農園産マッシュルームを詰めたアニョロットティ キノコのクリームソース トリュフ風味 +500円
 - * “インカのめざめ” でつくったニョッキ ゴルゴンゾーラチーズソース 又は トマトソース

メイン料理

- * サフラン風味のアックアパツァ 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
- * 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
 - * フランス ロゼール産 仔羊のロースト カチャトーラソース + 1000円
 - * 京鴨胸肉のロースト ヴィンサントのソース + 1000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%のサービス料を頂戴いたしております。