

季節のおまかせディナーコース ¥6,500

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

和歌山県産 鮎のソテー 冬瓜のピュレと万願寺とうがらしのソース

パスタ料理

白イカと焼き赤茄子、カラスミのリングイーネ

パスタ料理

フランス産鴨の赤ワインラグーで和えた キタッラ

メイン料理

千葉県産 花悠仔豚のロースト マルサラソース

又は

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

シェフのおまかせ ディナーコース ¥8,000

季節のおまかせコースをベースに、シェフが厳選した季節の食材を  
お客様だけの特別コースに仕立てます。

ボリュームはそのままに、お料理をお楽しみ頂けます。

※ 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。