

Dinner Course

Pane

HOMEMADE BREAD
自家製の色々なパン

Zuppa

CELERIAC AND HORSERADISH SOUP
根セロリとレフォールのズッパ

Antipasto

DRY-CURED HAM FROM AUVERGNE WITH ANDES MELON AND WHITE PORTO GLACAGE
フランス産オーベルニュ生ハム アンデスメロン ホワイトポルト酒のグラサージュ

Pesce

SHIZUOKA RAW WHITEBAIT BRUSCHETTA WITH PARSLEY MAYONNAISE AND ROSE OIL
静岡県産生シラスのブルスケッタ パセリのマヨネーズ 薔薇オイル

Brace

CHARCOAL GRILLED CHICKEN, ROMAINE LETTUCE AND TARRAGON MASCARPONE SAUCE
オリーブ地鶏の炭焼き
ロメインレタス エストラゴンとマスカルポーネのソース

Pasta

FUSILLI NAPOLETANA WITH RED RICE PRAWN, TOMATO, PAIN D' EPICE, JAPANESE PEPPER
フィジッリナポレターナ 赤エビ チェリートマト パンドエピス 木の芽

Legna

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF WITH RASPBERRIES, BOILED DOWN COCA-COLA
常陸牛薪焼き フランボワーズ コカ・コーラのレゼクション

Bicchieri

UME SYRUP, TONIC AND PICKLED CHERRY BLOSSOM
梅シロップのソーダ割り

Speciale

RAVIOLONE WITH RED COW PARMIGIANO REGGIANO
ラビオローネ 赤牛の Parmigiano Reggiano

Dolce

BANANA AND BERGAMOT PANNA COTTA
WITH ORGANIC ROASTED GREEN TEA JELLO AND HAZELNUTS
バナナとベルガモットのパンナコッタ
福島園の無農薬ほうじ茶ジュレ ヘーゼルナッツ

Piccoli Dolci

ASSORTED TINY DESSERTS
小菓子

Cafe

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶
コーヒーのおかわりは別途 300yen (税込 330yen) を頂戴致します

7,000yen

(税込 7,700yen)

Ala Carte

Antipasto

DRY-CURED HAM FROM AUVERGNE WITH ANDES MELON AND WHITE PORTO GLACAGE
フランス産オーベルニュ生ハム アンデスメロン
ホワイトポルトのグラサージュ 2,200yen
(税込 2,420yen)

ASSORTED CHEESE AND SEMI-DRIED FRUITS
チーズ 3 種とドライフルーツ 盛合せ 2,000yen
(税込 2,200yen)

CELERIAC AND HORSERADISH SOUP
根セロリとレフォールのズッパ 1,000yen
(税込 1,100yen)

GARDEN GREEN SALAD
ガーデングリーンサラダ 1,400yen
(税込 1,540yen)

SALMON, SOUR CREAM AND CAVIAR BRUSCHETTA
サーモンとサワークリーム キャビアのブルスケッタ 1,800yen
(税込 1,980yen)

Second

PORK HAMBURGER STEAK WITH PROVOLONE CHEESE AND SALSA VERDE
豚肉のポルペッティ プロボローネ サルサベルデ 3,500yen
(税込 3,850yen)

FIREWOOD GRILLED HITACHI BEEF
WITH RASPBERRIES, BOILED DOWN COCA-COLA
常陸牛薪焼き フランボワーズ コカ・コーラのレゼクション 4,000yen
(税込 4,400yen)

BONITO MIE CUIT WITH TOMATO, CAPER, ANCHOVY, OLIVE AND POTATO
鹿児島県産カツオのミキューイ
トマト ケッパー アンチョビ オリーブ ポテト 3,000yen
(税込 3,300yen)

Pasta

WINTER MELON AND PANCETTA RISOTTO
WITH WHITE WINE VINEGAR AND THYME
冬瓜とパンチェッタのリゾット 白ワインヴィネガー タイム 2,200yen
(税込 2,420yen)

FUSILLI NAPOLETANA WITH RED RICE PRAWN, TOMATO, PAIN D' EPICE, JAPANESE PEPPER
フィジッリナポレターナ
赤エビ チェリートマト パンドエピス 木の芽 2,200yen
(税込 2,420yen)

MEZZE PENNE WITH GENOVESE SAUCE, OCTOPUS, CELERY, MARINATED DRY TOMATO
メッツォペンネ ジェノベーゼ
ほんのりと温かいタコとセロリ ドライトマトのマリネ 2,000yen
(税込 2,200yen)

Dolce

BANANA AND BERGAMOT PANNA COTTA
WITH ORGANIC ROASTED GREEN TEA JELLO AND HAZELNUTS
バナナとベルガモットのパンナコッタ
福島園の無農薬ほうじ茶ジュレ ヘーゼルナッツ 1,000yen
(税込 1,100yen)

RASPBERRY CATALANA
フランボワーズのカタラーナ 1,000yen
(税込 1,100yen)