

Dinner Course

Bread

HOMEMADE BREAD

自家製パン

Soup

SOUP OF SEASONAL ONIONS AND SNAP PEAS

新玉ねぎとスナップエンドウのスープ

Appetizer

CRUDO OF RAW ISAKI-GRUNT AND DICES VEGETABLES, HERB SAUCE

ライム香るイサキのクルードと野菜のクベッティ 香草のソース

Pasta

"FEDELINI" IN TRUFFLE, PANCETTA AND ASPARAGUS SAUCE

トリュフとパンチェッタ アスパラガスのソース “フェデリーニ”

Seafood Dishes

IN PADELLA COOKED FISH OF TODAY ,MANTOVA SAUCE WITH JAPANESE BUTTERBUR SCAPES

鮮魚のインパデッラ フキノトウのマントヴァソース

Vegetable Dishes

KAGAHUTOKYURI GOUD AND MIURADAIKOKN RADISH, TAGLIATELLE STYLE

加賀太胡瓜と三浦大根のタリアッテレ仕立て

Meat Dishes

ROASTED HITACHIGYU-JAPANESE BEEF WITH COOKED SEASONAL VEGETABLES

常陸牛のロースト

グリーンペッパーソース 春野菜のエチューベを添えて

Special Pasta

HOME-MADE RAVIOLONE WITH MARJORAM FLAVORED CONNSOME SAUCE

奥久慈卵のラヴィオローネ マジョラム香るコンソメソース

Dessert

YOUR CHOICE OF DESSERT

2種からお好きな商品を1つお選び頂けます

MOUSSE OF MANGO AND VANILLA WITH THE ACCENT OF LEMON AND SPECULOOS

マンゴーとヴァニラのムース レモンとスペキュロスをアクセントに

CHOCOLAT BANANE WITH CINNAMON SCENT

ショコラバナナス シナモンの香りと共に

Piccoli Dolci

PETITS-FOUR

小菓子

Caffee or Tea

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

Seasonal Appetizer

GARDEN GREEN SALAD

インサラータ ミスタ

1,400yen

(税込1,540yen)

ASSORTED ROWHAM AND SALAMI

プロシュート、サラミの盛合せ

2,000yen

(税込2,200yen)

SOUP OF SEASONAL ONIONS AND SNAP PEAS

新玉ねぎとスナップエンドウのスープ

1,000yen

(税込1,100yen)

MIE CUIT OF HATSUKATSUO-BONITO

WITH SESAMES,SEMI-DRIED TOMATO SAUCE GINGER FLAVORED

初カツオと胡麻のミキュイ

生姜風味のセミドライマトソース

1,700yen

(税込1,870yen)

CRUDO OF RAW ISAKI-GRUNT AND DICES VEGETABLES, HERB SAUCE

ライム香るイサキのクルードと野菜のクベッティ

香草のソース

1,800yen

(税込1,980yen)

Pasta & Risotto

"SPAGHETTI" TOSSED WITH SHRIMPS ROCKETS AND DORIED TOMATO WITH PERILLA SAUCE

海老とルーコラ ドライマトのソース

大葉のジェノベーゼをアクセントに “スパゲティ”

1,600yen

(税込1,760yen)

"TAGLIATELE" IN OIL SAUCE WITH SQUICLS.

KAGAHUTOKYURI CUCUMBER AND MIURADAIKON RADISH

ヤリイカと加賀太胡瓜 三浦大根のソース “タリアッテレ”

1,700yen

(税込1,870yen)

"PENNE" IN ARRABBIATA HOT TOMATO SAUCE WITH HITACHIGYU-JAPANESE BEEF

常陸牛のアラビアータソース “ペンネ”

1,600yen

(税込1,760yen)

"RISOTTO ALLA MILANESE" OF ASPARAGUS AND SAFFRON WITH OSSOBUCO OF TUNA TAIL

アスパラガスとサフランのリゾットミラネーゼ

鮪テールのオッソブーコ添え

1,700yen

(税込1,870yen)

Main Dish

IN PADELLA COOKED FISH OF TODAY ,MANTOVA SAUCE

WITH JAPANESE BUTTERBUR SCAPES

鮮魚のインパデッラ フキノトウのマントヴァソース

2,800yen

(税込3,080yen)

ROASTED BIMEITON-PORK WITH MARJORAM FLAVORED CONSOMMÉ SAUCE

香草でマリネした美明豚のロースト

マジョラム香るコンソメソース

2,800yen

(税込3,080yen)

ROASTED HITACHIGYU-JAPANESE BEEF WITH COOKED SEASONAL VEGETABLES

常陸牛のロースト グリーンペッパーソース

春野菜のエチューベを添えて

4,200yen

(税込4,620yen)

10% SERVICE CHARGE.

料金は日本円にて表記しており、別途サービス料 10% を頂戴いたします

COVER CHARGE 550YEN.

テーブルチャージ代金をお一人様 500円 (税込550円) 頂戴致しております。