

# Dinner Course

## Pane

HOMEMADE BREAD  
自家製の色々なパン

## Zuppa

EGGPLANT SOUP WITH BASIL PASTE  
熊本県産赤茄子のズッパ バジルペースト

## Antipasto

NERO PARMA PROSCIUTTO WITH GOLDEN PINEAPPLE  
幻の生ハム「ネロバルマプロシュート」ゴールドンパイナップル

## Pesce

CONGER EEL AND MOZZARELLA WITH FOAMED LAURIER  
対馬産アナゴのインカロッツァ ローリエの泡

## Pasta

TAGLIATELLE WITH GOLDEN OYSTER MASHROOM AND SMOKED HAM  
タリアテッレ タモギ茸 スペック

## Legna

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH MELON  
常陸牛薪焼き アンデスメロン

## Dolce

TAGLIOLINI TART  
タリオリーニのタルト

## Cafe

COFFEE OR TEA  
コーヒー または 紅茶

5,500yen  
(税込 6,050yen)

# Ala Carte

## Antipasto

ASSORTED HAM AND SALAMI 2,000yen  
生ハム、サラミの盛合せ (税込 2,200yen)

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

TUNA TARTAR WITH WHITE BEAN PUREE AND RED ONION 1,300yen  
本マグロのタルタル 白いんげん豆のピュレ 赤玉葱 (税込 1,430yen)

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

EGGPLANT SOUP WITH BASIL PASTE 900yen  
熊本県産赤茄子のズッパ バジルペースト (税込 990yen)

SAUTEED GREEN ASPARAGUS WITH POACHED EGG, GRANA PADANO CHEESE SAUCE,  
BALSAMIC VINEGAR AND NERO PARMA PROSCIUTTO 1,000yen  
グリーンアスパラガスソテー ポーチドエッグ グラナクリーム  
バルサミコ ネロバルマプロシュート添え (税込 1,100yen)

## Second

CHARCOAL GRILLED GUINEA FOWL WITH WALNUT FLAVORED CHICORY SALAD 3,000yen  
岩手県産ホロホロ鳥の炭焼き エンダイブのサラダ クルミの香り (税込 3,300yen)

WOOD GRILLED "HITACHI" BEEF WITH MELON 3,750yen  
常陸牛薪焼き アンデスメロン (税込 4,125yen)

CHARCOAL GRILLED LOBSTER WITH HOLLANDAISE SAUCE,  
TARRAGON AND POTATO CRYSTAL 2,800yen  
オマールテール炭焼き オランダーズ エストラゴン イモのクリスタル (税込 3,080yen)

## Pasta

TAGLIATELLE - GOLDEN OYSTER MASHROOM AND SMOKED HAM - 1,400yen  
タリアテッレ ～タモギ茸 スペック～ (税込 1,540yen)

RISOTTO BIANCO - SQUID STEWED IN INK, PARSLEY SAUCE AND DRIED COD ROE - 1,700yen  
リゾットビアンコ ～スルメイカの墨煮添え サルサベルデ カラスミ～ (税込 1,870yen)

MANCINI CHITARRA - LAMB RAGOUT WITH ZUCCHINI SCAPECE AND MINT - 1,500yen  
マンチーニ社キタッラ ～仔羊ラグー ズッキーニスカペーチェ ペパーミント～ (税込 1,650yen)

## Dolce

TORTA CAPRESE WITH ALMOND SEMIFREDDO AND AMARENA 800yen  
トルタカプレーゼ アーモンドセミフレッド アマレーナ (税込 880yen)

MANGO PARFAIT WITH CACAO NIB AND NUTMEG CRUMBLE 1,000yen  
マンゴのパフェ カカオニブ ナツメグクランブル (税込 1,100yen)

AFFOGATO WITH CAMOMILE GELATO AND GRAND MARNIER 600yen  
カモミールジェラートのアッフオガート グランマニエ (税込 660yen)

# Pasta Set

## Pane

HOMEMADE BREAD

自家製の色々なパン

## Zuppa

EGGPLANT SOUP WITH BASIL PASTE

熊本県産赤茄子のズッパ バジルペースト

## Amuse

NERO PARMA PROSCIUTTO WITH GOLDEN PINEAPPLE

幻の生ハム「ネロバルマプロシュート」ゴールドンパイナップル

## Pasta

YOUR CHOICE OF PASTA

下記よりお好みの一品をお選びください

RISOTTO BIANCO

- SQUID STEWED IN INK AND PARSLEY SAUCE -

リゾットビアンコ

～スルメイカの墨煮添え サルサベルデ～

ORECCHIETTE

- BROAD BEAN SAUCE WITH ARTICHOKE AND FENNEL SEED -

オレッキエッタ

～空豆のサルサ カルチョフィ フェネルシード～

MAFALDINE

- FISH RAGOUT WITH TRAPANESE PASTE AND BASIL -

マファルディーネ

～魚ラグー ペーストトラパネーゼ バジル～

SPAGHETTI

- "HITACHI" BEEF RAGOUT WITH SPICY PORK PASTE AND RED ONION -

スパゲッティ

～常陸牛ラグー ドゥイア 赤玉葱～

## Cafe

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

3,000yen

(税込 3,300yen)

## Dolce

ASSORTED DESSERTS

デザート盛合せ

+

600yen (税込 660yen)

ALL PRICES ARE QUOTED IN JAPANESE YEN, AND SUBJECT TO 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