

コースの皿数は3通り

menuA ¥ 1 2 0 0 0 (税込 ¥ 1 3 2 0 0)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

menuB ¥ 1 0 6 3 6 (税込 ¥ 1 1 7 0 0)

下記メニュー内パスタは1品のみ6皿コース

menuC ¥ 9 7 0 0 (税込 ¥ 1 0 6 7 0)

下記メニュー内 お任せ前菜2品、パスタは1品のみ5皿コース

※この5皿コースはお試し、かなり小食な方向けです

今時季のコース内容は

Corso Queste Settimane

Antipasto

熊本県産馬肉のタルタル 仏産トリュフ ブリオッシュ

Antipasto

ズワイカニ 柑橘 生ハム セロリ トマトゼリー

Antipasto

フォワグラと黒米のリゾットをちりめんキャベツで包んだカプネット仕立て

Primo Piatto

イカ墨を練りこんだフェットウッチェ 太刀魚 カラスミ

★Primo Piatto

栗のクラッシュとペーストを詰めたラビオリ ラグートスカーノ

Secondo Piatto

鴨胸肉のロースト ほろ苦野菜とザクロのサラダとゴルゴンゾーラのクランブル

Dolce

薫香を纏わせた無花果のコンポスタ チョコレートクリーム

ラズベリーと無花果のソルベット

Caffe

ご選択ください

* menuB 6 皿コースの Pasta はメニュー上 2 種の Pasta の内

いずれか一品をテーブル単位でご選択頂きます。

* 今月のメイン料理を和牛肉の料理に変更することが可能です。

御予約の際にお申し付けください。

2名様より (+ ¥ 1300 /お一人様) で承ります。

※お食事に際しての特別なご要望、アレルギー、

お召し上がりになれない食材がある場合にも

御予約時に相談ください。可能な限り対応致します。

※尚コース内容は仕入れその他の都合により
変更させて頂く場合がございます。

※5名様以上の御予約はお電話にて承ります。