

オマール海老コース (7/1~8/31)

*要3日前のご予約

・ 小さな前菜

オマール海老のサラダ仕立て

・ 本日の前菜

・ オマール海老のソテー

シャンパンとキャビアのソース

・ オマール海老とトマトのパスタ

サマートリュフのリゾット

・ 本日のお肉料理

・ 選べるデザート

・ 食後のお飲み物

¥12,100

お1人様、チャージ料で¥550を頂戴致しております。

～シェフのおまかせコース～

* 苦手な食材はお申し付けください

- ・ トウモロコシの冷製スープ
- ・ 馬肉のカルパッチョ仕立て、ルッコラ添え
 - ・ 旬のムール貝の白ワイン蒸し
 - ・ オマール海老とトマトのパスタ
 - ・ サマートリュフのリゾット
- ・ メインディッシュをお選びください
甘鯛のソテー、貝類のクスクス添え
又は
仔牛のミラノ風カツレツ
又は
仔羊ロースのグリル

・ 本日のデザート

・ 食後のお飲み物

¥9,900

(他のコースとのご用意はできません。)

CORSO (プリフィックス)

～選べるコース(4名様まで対応)～

・おまかせの小さな前菜

・**Antipasti** (前菜)からお好きな物をお選びください。

・**Primi** (パスタ)からお好きな物をお選びください。

＊お1人様＋¥880、1グループ揃えてお好きな
少な目のリゾット追加できます(2名様～)。
(トリュフは＋¥1,100、パルミジャーノは＋¥660)

・**Secondi** (メイン)からお好きな物をお選びください。

＊それぞれプラス料金になるものがございます。(＋¥)

・デザート (別紙よりお選び下さい)

・食後のお飲み物

¥7,700 (税込)

お1人様、チャージ料で¥550(税込)を頂戴致しております。

