

～シェフのおまかせコース～

・赤パプリカのムース
持田農園のトマトのゼリー添え

・茹でたてのホワイトアスパラ

・天使の海老と芽キャベツのソテー
天使の海老のソース

・蛍烏賊と菜の花と唐墨のパスタ

・自家製のラザニア

(+ ¥2,200で黒トリュフのリゾットに変更できます。)

・メインディッシュをお選びください

本日のお魚料理

又は

ふくどめ小牧場のチンタセネーゼ豚のグリル

又は

近江鴨胸肉のグリル

・本日のデザート

・食後のお飲み物

¥11,000

(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名様＋¥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～)。
(黒トリュフは＋¥1,650、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名様、チャージ料で¥550(税込)を頂戴致しております。

