

## ～シェフのおまかせコース～

- ・ 持田農園のトマトのゼリーと野菜  
モッツァレラチーズのサラダ
- ・ 本鮪のタルタル10年熟成のバルサミコ風味  
トリュフのタップナード添え
- ・ 菊芋のスープのカップチーノ仕立て
- ・ ズワイ蟹と早生キャベツとトマトのパスタ
- ・ 黒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

本日のお魚料理

又は

イタリア産 仔牛のミラノ風カツレツ

又は

ニュージーランド産 仔羊のグリル

・本日のデザート

・食後のお飲み物

¥13,200

(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～)。  
(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人様、チャージ料で¥550(税込)を頂戴致しております。

