

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

- ・ イベリコ豚の生ハム ベジュータ
- ・ 本鮪のタルタル10年熟成のバルサミコ風味
- ・ ムール貝とトマトソースの香草パン粉焼き
- ・ オマール海老とズッキーニとサフランのリゾット

・ トウモロコシのラヴィオリ、トリュフ添え

・ 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

ウズラのソテー

又は

チンタセネーゼ豚のグリル

・ 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。

