

Salad

- Kamakura vegetables and baby leaf salad 1,100 たっぴり鎌倉野菜とベビーリーフのサラダ
- Mozzarella cheese and tomato "caprese" balsamico flavored 1,200 イタリア産モッツァレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ バルサミコ風味
- Caesar salad with lobster 1,400 オマール海老とロメインレタスのシーザーサラダ

Antipasto

- Carpaccio in style of the day 1,600 <冷> 鮮魚のカルパッチョ その日のスタイルで
- Roasted round with tarutibo Piemonte style 1,700 <冷> 北海道産仔牛もも肉のロースト タルティーボのサラダ添え ピエモンテ風
- Italian-made raw ham and burrata cheese flavored hazelnut 1,800 <冷> イタリア産生ハムとブラータチーズ ヘーゼルナッツの香り
- Assorted four kinds of appetizers of the day 2,000 <冷> 本日の前菜4種盛り合わせ
- Potage of anno potato 1,200 <温> 安納芋のポタージュ
- jumbo mushroom grill with caciocavallo 1,800 <温> 長谷川農産ジャンボマッシュルームのグリル 香ばしくとろけるカチョカパーロチーズと共に

Pasta

- Potatoes gnocchi beef ragout sauce 1,600 ジャガ芋のニョッキ 牛ひき肉のラグーソース
- Risotto with scallops and spinach 1,600 帆立貝とホウレン草のリゾット
- Snow crab and cilrime cabbage "saffron tagliatini" 1,800 ズワイガニとチリメンキャベツのピアンコ サフランタリオリーニ
- Carbonara with pancetta 1,700 パンチェッタとこだわり卵のカルボナーラ
- Chicken and mushrooms cacciatore style "tomato tagliatelle" 1,800 赤鶏さつまと柳松茸のカチャトラ風 トマトを練り込んだタリアテッレ

Main dish ~Fish~

- Today's fresh fish dishes 2,400 本日の鮮魚料理
- Grilled swordfish with seasonal vegetables genovese style 2,200 産地にこだわったメカジキのグリエ ジェノヴェーゼで和えた季節野菜と共に
- Lobster and scallop saute marinara sauce 2,600 オマール海老と帆立貝のサルタート サルサマリナーラ

Main dish ~Meat~

- Roasted chicken porcini mushroom sauce 2,600 ハーブの香る伊達鶏もも肉のアッロースト ポルチーニ茸のソース
- Confit pork shoulder with tasmanian mustard 2,800 沖縄県産やんばるあぐー豚肩肉のコンフィ タスマニア産マスタードと共に
- Loin outlet Puttanesca style 2,800 ニューージーランド産仔牛骨付きロースのカツレツ プッタネスカ風
- Beef steak with roquette salad 3,000 ブラックアンガス牛ロースのビステッカ セルヴァチカのサラダと共に
- Roasted beef fillet marsala sauce 3,800 宮崎県産霧峰牛フィレ肉のアッロースト マルサラ酒のソース

・当店で使用している牛フィレ肉に関しましては、一部成型加工している場合がございます・

Without Tax. It will be 10% service charge / 価格は税別です。別途サービス料を10%頂戴いたします

Dinner Course

5000(5400)

Amuse	一口のお楽しみ
Antipasto	北海道産仔牛もも肉のロースト タルティーボのサラダ添え ピエモンテ風
Pasta	ズワイガニとチリメンキャベツのピアンコ サフランタリオリーニ
Main dish ~Fish~	本日の鮮魚料理
Main dish ~Meat~	お肉料理(下記2種類からお選びください) A. ハーブの香る伊達鶏もも肉のアッロースト ポルチーニ茸のソース B. 沖縄県産やんばるあぐー豚肩肉のコンフィ タスマニア産マスタードと共に
Dessert	生チョコのテリーヌショコラ 本日のジェラートを添えて
Coffee or Tea	コーヒー または 紅茶

Dinner Course

7000(7560)

Amuse	一口のお楽しみ
Salad	イタリア産生ハムとモッツアレラチーズのサラダ
Antipasto	鮮魚のカルパッチョ その日のスタイルで
Soup	安納芋のポタージュ
Pasta	ズワイガニとチリメンキャベツのピアンコ サフランタリオリーニ
Main dish ~Fish~	オマール海老と帆立貝のサルタート サルサマリナーラ
Main dish ~Meat~	宮崎産霧峰牛フィレ肉のアッロースト マルサラ酒のソース
Dessert	和栗を使ったモンブラン 本日のジェラートを添えて
Coffee or Tea	コーヒー または 紅茶