

## A L A C A R T E

## S A L A D

メカジキ、彩り野菜、ロメインレタスのサラダニソワーズ Salade Nicoise with Swordfish & Romaine Lettuce	1,200 (1,296)
信玄鶏、アボカド、フェタチーズを使ったベビーリーフのサラダ Baby Leaf Salad with Chicken, Avocado & Feta Cheese	1,200 (1,296)
溶けるブラータチーズを添えた彩りトマトのサラダ Tomato Salad with Burrata Cheese	1,400 (1,512)

## P A S T A

ズワイガニとズッキーニのアーリオ・オーリオ 竹炭を練り込んだタリオリーニネリ Bamboo Charcoal Tagliolini with Snow Crab & Zucchini	1,700 (1,836)
アサリと生ハムのフィットチーネ ウニ風味のクリームソース Fettuccine with Clam & Prosciutto in Sea Urchin Cream Sauce	1,700 (1,836)
五島列島産 サザエとアーティチョークのジェノヴァ風スパゲッティーニ Spaghettoni Genovese with Turban Shell & Artichoke	1,800 (1,944)
牛ひき肉のラグーとジロール茸のタリアテッレ Tagliatelle with Ground Beef Ragout & Girolle Mushroom	1,700 (1,836)
オマール海老と貝類のペスカトーレ サフランタリオリーニ Saffron Taglioloni Pescatore with Lobster & Shellfish	2,400 (2,592)

## M A I N D I S H

産地にこだわった本日のお魚料理 Today's Special Fish Dish	2,200 (2,376)
伊達鶏骨付きもも肉のアッロースト フォアグラ添え ヴィンコットと共に Roasted Japanese Chicken with Foie-gras & Vincotto	2,400 (2,592)
栃木県産 ハーブ豚肩ロースのコンフィ シェリーヴィネガーソース Japanese Pork Confit with Cherry Vinegar Sauce	2,500 (2,700)
オーストラリア産 仔羊骨付きすね肉とドライトマトの煮込み カチャトラ風 Stewed Australian Lamb & Dried Tomato Cacciatore style	2,500 (2,700)
宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のアッロースト 赤ワインソース Roasted Japanese Beef Fillet with Red Wine Sauce	4,200 (3,888)
豪快 黒毛和牛骨付きサーロインのLボーンステーキ 300g Japanese BLaack Beef L-bone Steak	4,500 (4,104)

## SPECIAL MENU

産地にこだわった鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio	1,600 (1,728)
イタリア産生ハムと自家製ピクルス Prosciutto & Homemade Pickles	1,700 (1,836)
北海道の野菜を使った本日のスープ Today's Soup with Hokkaido Vegetables	900 (972)
五島列島産 きびなごとズッキーニのフリット Fritter of Silver-stripe Round Herring & Zucchini	1,200 (1,296)
北海道産 水ダコとベビーコーンのアヒージョ Ajillo with Octopus & Baby Corn	1,400 (1,512)
牛フィレ サイドマッスルのスピエディーニ (串焼き) 2P Spiedini of Beef Fillet Side Muscle	1,600 (1,728)
マグロテールとムール貝のグアツェット Guazzeto with Tuna Tail & Mussel	2,000 (2,160)
カナダ産 丸ごとオマール海老のグラディナート ニョッケッティ サルディと共に Lobster Gradinata with Gnocchetti Sardi	3,800 (4,104)

## DESSERT

トロピカルフルーツのジェラート Tropical Fruit Gelato	700 (756)
自家製バニラアイスのアフォガート Affogato with Homemade Vanilla Ice Cream	900 (972)
ドライフルーツのヌガーグラッセ Nougat Glacé of Dried Fruits	1,100 (1,188)
マンゴームースとココナッツのジェラート Mango Mousse & Coconut Gelato	1,200 (1,296)

---

---

**5,000** yen (5,400)

---

---

AMUSE	豆乳のパナコッタ レモンのジュレと共に Soy Milk Panna Cotta with Lemon Gelee
APPETIZER	産地にこだわった鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio
PASTA	牛ひき肉のラグーとジロール茸のタリアテッレ Tagliatelle with Ground Beef Ragout & Girolle
FISH	メカジキのグリエ 焼き茄子のソース Grilled Swordfish with Grilled Eggplant Sauce
MEAT	伊達鶏骨付きもも肉のアッロースト フォアグラ添え ヴィンコットと共に Roasted Bone-in Chicken with Foie-gras & Vincotto
DESSERT	ドライフルーツのヌガーグラッセ Nougat Glacé of Dried Fruits
BREAD	パン Bread
COFFEE	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

---

---

**7,000** yen (7,560)

---

---

AMUSE	フォアグラのコンフィ Foie-gras Confit
APPETIZER	本日の前菜3種盛り合わせ Assorted Appetizers 3 kinds
SOUP	北海道の野菜を使った本日のスープ Today's Soup with Hokkaido Vegetables
PASTA	五島列島産 サザエとアーティチョークのジェノヴァ風スパゲッティーニ Spaghettini Genovese with Turban Shell & Artichoke
FISH	産地にこだわった本日のお魚料理 Today's Special Fish Dish
MEAT	黒毛和牛サーロインのタリアータ ペコリーノチーズとラディッキオのサラダ Tagliata of Japanese Black Beef Sirloin with Pecorino Cheese & Radicchio Salad
DESSERT	マンゴーのムース ココナッツのジェラートと共に Mango Mousse with Coconut Gelato
BREAD	パン Bread
COFFEE	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

---

---

**9,000** yen (9,720)

---

---

AMUSE	キャビアを使った本日の一皿 Today's Dish with Caviar
APPETIZER	本日の前菜4種盛り合わせ Assorted Appetizers 4 kinds
SOUP	北海道の野菜を使った本日のスープ Today's Soup with Hokkaido Vegetables
RISOTTO	トリュフのリゾット 石川県産 カルナローリ米 使用 Truffle Risotto with Carnaroli Rice
PASTA	アワビとズッキーニの竹炭のタリオリーニネリ サルディーニャ産カラスミと共に Bamboo Charcoal Tagliolini with Abalone, Zucchini & Botargo
FISH	カナダ産 オマール海老のグラディナート サフラン風味 Lobster Gradinata with Saffron Flavor
MEAT	宮崎県産 霧峰牛フィレ肉のアッロースト フォアグラ添え 赤ワインソース Roasted Beef Fillet with Foie-gras & Red Wine Sauce
DESSERT	パティシエ特製ドルチェ Today's Special Dessert
BREAD	パン Bread
COFFEE	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

Without tax. We ask for a 10% service charge. Two orders minimum for course menu.

表示価格は税抜です。別途サービス料を10%頂戴いたします。コースは2名様より承っております。