

Aria

アリア

蛍烏賊とうすい豆のヴルーテ

*

鱈とアスパラガスのポワレ ラヴィゴットソース

*

桜海老と菜の花のオレッキエツテ

*

八朔のジュレとソルベ

*

メイン料理を1つお選びください

本日の魚のヴァポーレ ムール貝のクスクスと山菜のインサラータ

又は

(+3,000円でオマール海老のヴァポーレに変更致します)

又は

(+3,500円で黒毛和牛のフィレ 本日の仕立てに変更致します)

*

桜のメレンゲ 苺のキャラメルセミフレッド

*

コーヒー / 和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

10,500

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Sole

ソーレ

蛸烏賊とうすい豆のヴルーテ

*

鱈とアスパラガスのポワレ ラヴィゴットソース

*

桜海老と菜の花のオレッキエツテ

*

八朔のジュレとソルベ

*

お料理を1つお選びください

本日の魚のヴァポーレ ムール貝のクスクスと山菜のインサラータ

又は

(+3,000円でオマール海老のヴァポーレに変更致します)

*

国産牛のロースト キャベツのサルシッチャ

*

桜のメレンゲ 苺のキャラメルセミフレッド

*

コーヒー / 和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

14,000

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Terra

テッラ

蛭烏賊とうすい豆のヴルーテ

*

鱈とアスパラガスのポワレ ラヴィゴットソース

*

桜海老と菜の花のオレッキエツテ

*

八朔のジュレとソルベ

*

オマール海老のヴァポーレ ムール貝のクスクスと山菜のインサラータ

*

近江牛サーロインのロースト 本日の仕立て

*

桜のメレンゲ 苺のキャラメルセミフレッド

*

コーヒー / 和紅茶

Wine Pairing

+5,700~

17,500

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

アラカルト

前菜

オリーブ盛り合わせ
950

チーズ盛り合わせ
2,800

ポテトフライ トリュフ風味
1,600

切りたて生ハム
2,000

モッツァレラのグリーンサラダ
1,700

パスタ & リゾット

ボロネーゼ スパゲッティーニ
3,500

ポモドーロ スパゲッティーニ (オルトラーナ)
3,500

ゴルゴンゾーラ ペンネ
3,200

モッツァレラとフルーツマト リンゲイネ
3,500

サウザンドハニー リゾット
3,200

トリュフ リゾット
6,200

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。
※当レストランではイタリア産米を使用しております。

メインディッシュ

野菜のグリル盛り合わせ バルサミコソース
3,600

ブイヤベース
4,000

本日の魚のポワレ
3,400

オマールグリル
5,600

とり肉のコンフィ
3,400

仔羊ロースト
4,400

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
4,400

黒毛和牛フィレのロースト
120g : 13,500

240g : 26,000

デザート

桜と苺のパンナコッタ
1,500

桜のメレンゲ 苺のキャラメルセミフレッド
1,500

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。
※当レストランではイタリア産米を使用しております。