

Aria

アリア

畑

*

国産鶏のトンナート

*

オマール海老と水牛モッツァレラチーズのスパゲッティーニ

*

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

本日の魚のソテー フェンネルとオレンジソース

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)

*

(チーズワゴン4種 +3,000~)

*

カンノーロ エキゾチック

*

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

ソール

焔

*

国産鶏のトンナート

*

オマール海老と水牛モッツァレラチーズのスパゲッティーニ

*

八朔のジュレとソルベ

*

本日の魚のソテー フェンネルとオレンジソース

*

お料理を1つお選びください

仔羊のカッチャトーラ

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)

*

(チーズワゴン4種 +3,000~)

*

カンノーロ エキゾチック

*

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

畑

*

ホワイトアスパラガス トリュフザバイオーネ

*

オマール海老と水牛モッツァレラチーズのスパゲッティーニ

*

八朔のジュレとソルベ

*

本日の魚のソテー フェンネルとオレンジソース

*

近江牛サーロイン 本日の仕立て

*

(チーズワゴン4種 +3,000~)

*

カンノーロ エキゾチック

*

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。