

PASTA SET

1800

COLD APPETIZER

Spinach and Apple Salad with Balsamic Sauce
ほうれん草とりんごのサラダ バルサミコヴィネグレット

PASTA

Spaghettini with Tuna Cheek Meat , Mushroom and Tomato Sause
マグロホホ肉と3種きのこのトマトソース スパゲッティーニ

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

SEASONAL PARFAIT

1500

Nagano Purple and Shine Muscat, Pione Parfait
ナガノパープルとシャインマスカット ピオーネのパフェ ※1日10台限定
さわやかな香りのシャインマスカットや
糖度の高いナガノパープル、甘い果汁が豊富なピオーネをたっぷりを使用した
秋ならではのパフェをご用意しました。

TAKE OUT

2500

"Nagano PurpleBasque Style"Cheese Cake
バスクチーズケーキ テイクアウト (プレーン / チョコレート)

ご案内の料金は税込の金額でございます。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
当店で使用しているお米は全て国産です。
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

ORIENTAL COURSE

3500

AMUSE

Sable of Amazon-cacao with Foie Gras Terrine and Pione
フォアグラテリーヌとピオーネ アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Roasted Amberjack and Eggplant, with Consomme Jelly
カンパチの炙り 焼き茄子とバジル コンソメのジュレ

HOT APPETIZER

Potatoes Frico with Hot Spring Egg
インカのみぎめのフリコ 温泉玉子

PASTA

Spaghettini with Bolognese and Burrata Cheese
自家製ボロネーゼとブルータチーズのスパゲッティーニ

FISH

Sauteed Alfonsino and Snow Crab and Watercress Risotto
金目鯛のソテー ずわい蟹とクレソンのリゾット

MEAT

Charcoal-grilled "Daisen" Chicken Breast,Blood Orange Sauce
大山鶏むね肉の炭火焼き ブラッドオレンジソース

DESSERT

You can choose as many as you like from 8 kinds of desserts.
8種の中から好きなものをお好きなだけ、お選びいただけます。

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

CHEF'S COURSE

5000

AMUSE

Sable of Amazon-cacao with Foie Gras Terrine and Pione
フォアグラテリーヌとピオーネ アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Roasted Amberjack and Eggplant, with Consomme Jelly
カンパチの炙り 焼き茄子とバジル コンソメのジュレ

HOT APPETIZER

Potatoes Frico with Hot Spring Egg
インカのみぎめのフリコ 温泉玉子

PASTA

Spaghettini with Bolognese and Burrata Cheese
自家製ボロネーゼとブルータチーズのスパゲッティーニ

FISH

Sauteed Alfonsino and Snow Crab and Watercress Risotto
金目鯛のソテー ずわい蟹とクレソンのリゾット

MEAT

Roast "Omi" Beef and Truffle, Onion Sauce
和牛イチボのロースト 泉州玉葱のソース

DESSERT

You can choose as many as you like from 8 kinds of desserts.
8種の中から好きなものをお好きなだけ、お選びいただけます。

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶



OFFICIAL



WEDDING

