

PASTA SET

1800

COLD APPETIZER

Spinach and Apple Salad with Balsamic Sauce
パルマ産熟成生ハムと温泉卵のシーザーサラダ

PASTA

Spaghettini with Duck and Tomato Ragout Sause
鴨のラグーソース タリアテッレ

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

SEASONAL PARFAIT

1200

Chocolate and pear Parfait
チョコレートと洋梨のパフェ ※1日10台限定

この季節にぴったりのほどよい酸味と香ばしいアマゾンカカオと
チョコレートに旬の洋梨をバランスよく合わせました。

TAKE OUT

2500

"Basque 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)

※次回12/2にランチメニュー変更いたします

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 Tangerine
フォアグラテリーヌと蜜柑 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Snow Crab and Turnip Crude
香住産ズワイガニと蕪のクルード

HOT APPETIZER

Mushroom and Pancetta Fonduta
きのことパンチェッタのフォンデュータ

PASTA

Spaghettini with Aori Squid and Crowndaisy
アオリイカと春菊のラグースパゲッティーニ

FISH

Sauteed Tilefish and Lily Bulb and Seri Risotto
甘鯛のうろこ焼き 百合根とセリのリゾット

MEAT

Charcoal-grilled "Hiyoshi" Pork, Scorched Butter Sauce
日吉豚肩ロースの炭火焼き 安納芋のロースト 焦がしバターソース

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蜜柑 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Snow Crab and Turnip Crude
香住産ズワイガニと蕪のクルード

HOT APPETIZER

Mushroom and Pancetta Fonduta
きのことパンチェッタのフォンデュータ

PASTA

Spaghettini with Aori Squid and Crowndaisy
アオリイカと春菊のラグースパゲッティーニ

FISH

Sauteed Tilefish and Lily Bulb and Seri Risotto
甘鯛のうろこ焼き 百合根とセリのリゾット

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

