

PASTA SET

1800

COLD APPETIZER

Chopped Winter Veggie Salad with Awaji Onion Dressing
冬野菜のチョップドサラダ 淡路玉ねぎドレッシング

PASTA

Homemade Salsiccia with Cavolo nero Spaghettini
自家製サルシッチャとカーボロネロのトマトソース スパゲティーニ

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

SEASONAL PARFAIT

1800

Strawberry Parfait

ストロベリーパフェ ※1日10台限定

甘みの強いフレッシュの国産苺と苺プリン、苺ソルベなど
苺をふんだんに使用したパフェが完成しました。

※次回3/3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 Strawberry
フォアグラテリーヌと苺 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Yellowtail and Shrimp with Lemon Vinaigrette
鱈と甘海老のタルタル レモンのヴィネグレット

HOT APPETIZER

Sauteed Hot Spring Eggs and Mushroom with Fondouta Sauce
温泉たまごと季節のきのこ フォンドゥータソース

PASTA

Tagliatelle with Duck and Burdock Ragout Sauce
鴨とごぼうのラグーソース タリアテッレ

FISH

Sauteed Spanish Pomelo and Spinach with Van Blanc Sauce
鱈のソテー 文旦とちぢみほうれん草 ヴァンブランソース

MEAT

Charcoal-grilled "Itoshima" Pork, White Bean Puree
糸島豚肩ロースの炭火焼き 泉州キャベツ 白いんげん豆のピューレ

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 Strawberry
フォアグラテリーヌと苺 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Yellowtail and Shrimp with Lemon Vinaigrette
鱈と甘海老のタルタル レモンのヴィネグレット

HOT APPETIZER

Sauteed Hot Spring Eggs and Mushroom with Fondouta Sauce
温泉たまごと季節のきのこ フォンドゥータソース

PASTA

Tagliatelle with Duck and Burdock Ragout Sauce
鴨とごぼうのラグーソース タリアテッレ

FISH

Sauteed Spanish Pomelo and Spinach with Van Blanc Sauce
鱈のソテー 文旦とちぢみほうれん草 ヴァンブランソース

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

