

PASTA SET

1800

COLD APPETIZER

Grilled Tuna Cheek Salad ~Nicoise-Style~
マグロ頬肉のニース風サラダ

PASTA

"AWAJI" onion Amatricina, Spaghettini
淡路島産玉葱のアマトリチャーナ スパゲッティーニ

Coffee or Tea
コーヒー 紅茶

SEASONAL PARFAIT

1800

Melon Parfait

メロンパフェ ※1日10台限定

フレッシュな国産メロンに、2種類のアイス、ライムジュレなどと、
最後まで飽きることなく召し上がっていただける贅沢パフェ

※次回6/3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付けください。

ORIENTAL COURSE

3500

AMUSE

Foie Gras Terrine and Citrus on Amazon-cacao Sable
フォアグラテリーヌと柑橘 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Red Snapper Crude with Firefly Squid, Lemon Vinaigrette
真鯛のクルードと蛍烏賊 レモンヴィネグレット

HOT APPETIZER

"SENSHU" Banbooshoo Fritter, Fonduta Sauce
泉州産筍のフリット フォンデュータソース

PASTA

Sakura Shrimp and Cabbage Spaghettini
桜海老とキャベツのスパゲッティーニ

FISH

Sauteed Spanish Mackerel with Basil and Beans Risotto
鯖のソテー バジルと豆のリゾット

MEAT

Charcoal-grilled Pork Boston butt, Fresh Green Tomato Sauce
国産豚肩ロースの炭火焼き グリーントマトのケッカソース

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

Foie Gras Terrine and Citrus on Amazon-cacao Sable
フォアグラテリーヌと柑橘 アマゾンカカオのサブレ

COLD APPETIZER

Red Snapper Crude with Firefly Squid, Lemon Vinaigrette
真鯛のクルードと蛍烏賊 レモンヴィネグレット

HOT APPETIZER

"SENSHU" Banbooshoo Fritter, Fonduta Sauce
泉州産筍のフリット フォンデュータソース

PASTA

Sakura Shrimp and Cabbage Spaghettini
桜海老とキャベツのスパゲッティーニ

FISH

Sauteed Spanish Mackerel with Basil and Beans Risotto
鯖のソテー バジルと豆のリゾット

MEAT

Charcoal-grilled Beef Fillet, "SENSHU" Onion Sauce
経産牛フィレ肉の炭火焼き 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

