

CLASSIC

6800

COLD APPETIZER

無花果とトマト ブッラータチーズのカプレーゼ
Fig and Tomato Caprese with Burrata Cheese

PASTA

和牛テール バジル タリアテッレ
Oxtail and Basil, Tagliatelle

FISH

鱸のソテー 焦がしバターソース
Sautéed Japanese Sea Bass, Butter Sauce

MAIN

・子羊の炭火焼き 淡路玉葱とサルサヴェルデ
Charcoal-grilled Lamb with AWAJI Onion

・赤城和牛の炭火焼き アロマレッド 梶谷ハーブ (+2,000)
Charcoal-grilled AKAGI Beef, Carrot Puree (+2000)

DESSERT

リコッタチーズのジェラート 藤稔
Ricotta Cheese Galato with FUJIMINORI Grape

自家菜園ハーブティー
Home-grown Harb Tea

ORIENTAL

10000

AMUSE

キャビア ブッラータチーズ ハモンセラノー
Caviar, Burrata Cheese, Jamon Serrano

COLD APPETIZER

牡丹海老 帆立 鮪 サルサヴェルデ
Spot Shrimp, Scarup, Tuna, Potato Salsa

BREAD

自家製フォカッチャ
Home-made Focaccia

PASTA

黒トリュフ 茸 タリアテッレ
Black Truffle, Mushrooms, Tagliatelle

FISH

金目鯛 野辺地小蕪 サフラン
Red Bream, Turnip, Saffron Soup

MAIN

赤城和牛 アロマレッド 梶谷ハーブ
AKAGI Beef, Aroma Red Carrot, Harbs

DESSERT

リコッタチーズ 藤稔
Ricotta Cheese Galato, FUJIMINORI Grape

自家菜園ハーブティー
Home-grown Harb Tea

FINEST

14000

AMUSE

キャビア ブッラータチーズ ハモンセラノー
Caviar, Burrata Cheese, Jamon Serrano

COLD APPETIZER

牡丹海老 帆立 鮪 サルサヴェルデ
Spot Shrimp, Scarup, Tuna, Potato Salsa

BREAD

自家製フォカッチャ
Home-made Focaccia

PASTA

黒トリュフ 茸 タリアテッレ
Black Truffle, Mushrooms, Tagliatelle

FISH

金目鯛 野辺地小蕪 サフラン
Red Bream, Turnip, Saffron Soup

MAIN

近江牛フィレ アロマレッド 梶谷ハーブ
OHMI Beef, Aroma Red Carrot, Harbs

DESSERT

リコッタチーズ 藤稔
Ricotta Cheese Galato, FUJIMINORI Grape

自家菜園ハーブティー
Home-grown Harb Tea

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。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。
All Prices Include tax and are subject to 10% service charge. If you have any form of food allergy, please notify our staff.