

corso del giorno

※2名様以上で承ります

A

最初の小皿 + 冷菜 + 温菜 + 肉料理 + 焼き菓子 + ブレンドティー

¥5,900/1名様

B

最初の小皿 + 冷菜4種 + 温菜 + パスタ + 肉料理 + 焼き菓子 + ブレンドティー

¥7,900/1名様

C

最初の小皿 + 前菜4種 + 肉料理 + ワイン2種 + 焼き菓子 + ブレンドティー

¥7,400/1名様

ala carte del giorno

※2名様表記、料理は人数分をご用意させていただきます

antipasto contorno 前菜・副菜

最初の小皿料理+自家製パン ¥500/1名様

プロシュット数種盛り合わせ
KRAS・Degustサラミ・コッパ・モルタデッラ等

¥1,700

チーズ各種盛り合わせ
白カビ・青カビ・ハード・
セミハード・ウオッシュ・シェーブル・フレッシュ

¥1,900

自家製アンチョビ 無塩バター バゲット

¥1,400

ブッラータチーズ プラムのスパイス漬けピスタチオ

¥1,600

生ハム マスカルポーネ
アメリカンチェリー ザクロのバルサミコ

¥1,400

水茄子とシチリア的カポナータ

¥1,400

数量限定 ホタテのグリル 黄金蕪と出汁のジュレ

¥1,600

ブルスケッタ

1種 ¥1,400

フルーツマトリコッタディペコラ

2種 ¥2,400

和牛で煮込んだ金糸瓜とラルド
焼き茄子の生姜漬けと鮮魚のタルタル

3種 ¥3,000

信州松代みやざき農園

3種 ¥1,500

有機野菜の惣菜盛り合わせ

5種 ¥1,800

生マッシュルーム カルチョフィとレタス
ホワイトバルサミコに黒胡椒 サラダ仕立て

¥1,500

鶏レバーのテリーヌ
ミラベルのジャム

¥1,400

はかた地鶏とオリーブのパテ
サリコルニアのマリネ

¥1,500

酒田 活メ旬魚 カルパッチョ
わさび菜とからし菜のヴィネガー漬け

¥1,700

信州松代みやざき農園

¥1,800

有機野菜オープン焼き 青カビチーズソース

蝦夷鹿 モモ肉 赤ワインとアンチョビの煮込み
コリンキーと新生姜のビュレ

¥1,900

酒田 赤イカ
ワタとゲソと酒粕の煮込み ジャガ芋とカラスミ

¥2,000

クスクス
ツボ抜き ヤナギダコグリル ドライマトとアーモンド

¥1,900

ほうれん草と羊リコッタのニョウデイ
馬肉のボロネーゼ

¥1,900

シャドークイーン(紫芋)のニョッキ
トピナブルとブッラータ 美味しいEXVオリーブオイル

¥1,900

primo piatto パスタ ¥2,300

レジネッテ

薩摩牛もも肉の煮込み

いか墨を練り込んだトレネッテ
アサリ出汁と子持ちヤリイカ

スパゲッティ

ふぐ白子とカリフラワー アンチョビとケッパー

トルテリーニ(詰め物)ひよこ豆のペースト
ポルチーニの煮込み

ニョッキェッティ(ショート)

仔羊スペアリブのトマト煮込み

secondo piatto 肉料理

※60分程度いただきます。お早めにご注文ください。

本日の和牛

¥2,700/100g

ビーツの赤ワイン煮と葡萄果汁の入ったマスタード
※スタッフまでご確認ください

北海道 仔牛 ランプ オープン焼き

¥1,900/100g

青森 本土鹿 シンタマ ロースト

¥2,100/100g

数量限定

群馬 ミルク山羊 グリル そのジュのソース

ASK/100g

群馬 ミルク山羊汁とバゲット

¥1,600