



Antipasto

前 菜

金時人参のスープ

Carrot Soup

¥545(600)

季節野菜たっぷりのグリーンサラダ

Green Salad with Plenty of Seasonal Vegetables

¥891(980)

ハーフサイズ ¥627(690)

本日の鮮魚のカルパッチョ

Today's Fresh Fish Carpaccio

¥1,818(2,000)

本日の前菜盛り合わせ

Today's Appetizer Platter

3種 ¥1,272(1,400)

5種 ¥1,818(2,000)

フルーツと生ハムのサラダ

Fruit and Raw Ham Salad

¥1,164(1,280)

3 種チーズの盛り合わせ

Three Cheese Platter

¥1,364(1,500)

3 種チーズと生ハムの盛り合わせ

Three Cheese and Prosciutto Platter

¥1,818(2,000)



Primo Piatto

パスタやリゾットなど

鴨もも肉のラグーとネギのグリのスパゲッティーニ
りんごのアクセント

¥1,527(1,680)

Spaghettini with Duck Thigh Ragout and Grilled Leeks Accented with Apples

サバと蕪のトマトソース スパゲッティーニ
ペコリーノロマーノを振りかけて

¥1,545(1,700)

Spaghettini with Mackerel and Turnips in Tomato sauce with Pecorino Romano

パンチェッタとほうれん草のリゾット
パルミジャーノレッジャーノのクロカンテ

¥1,545(1,700)

Pancetta and Spinach Risotto with Parmigiano Reggiano Croquante

桜海老とブロッコリーのタリアテッレ 塩レモンを添えて

¥1,818(2,000)

Tagliatelle of Sakura Shrimp and Broccoli with Salted Lemon



Pesce

お魚料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております
※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.
It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

本日の鮮魚のソテー

¥2,000(2,200)

3種の菊（菊芋、春菊、菊の花）

Sauteed Fresh Fish of the day with 3 kinds of Chrysanthemums
(Jerusalem Artichoke, Edible Chrysanthemum Leaves, Chrysanthemum Flower)

本日の鮮魚と北海道産ホタテのアクアパッツァ

¥2,364(2,600)

Aqua pazza with Today's Fresh Fish and Scallops

オマールテールの炭火焼 カラブリア風

¥2,727(3,000)

爽やかなハーブと共に

Charcoal Grilled Lobster Tail Calabrian style with Fresh herbs



Carne

お肉料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております
※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.
It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

三重県産 松阪ポーク肩ロースの低温調理 マルサラクリームソース 粒マスタードを添えて

¥3,182(3,500)

Matsusaka Pork Shoulder Cooked at Low Temperature with Marsala Cream sauce and Mustard

国産牛サーロインのアッロスト 山葵とゴルゴンゾーラのソース

¥4,091(4,500)

Japanese Beef Sirloin Allrosted with Wasabi and Gorgonzola Sauce

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

¥5,000(5,500)

Braised Beef Cheeks in Red wine