

## コースの皿数は2通り

**menuA** ￥9800 (税込￥10780)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

**menuB** ￥8500 (税込￥9350)

下記メニュー内パスタは1品のみ6皿コース

(サービス料別 10%)

## 今時季のコース内容は

### Corso Queste Settimane

#### Stuzzichino

その日の食材で

#### Antipasto

熊本県産馬肉のタルタル ラディッキオのミモザサラダ

#### Antipasto

北海道産まだらの白子のロースト イタリア産黒トリュフ

#### Primo Piatto

リングイネ 甘海老 ヤリイカ ムール貝 浅利のペスカトーラ

#### Primo Piatto

じゃがいもを詰めたマルヴィーニ 牛肉とポルチーニのラグー

#### Secondo Piatto

青森、若しくは鳥取産 猪ヒレ肉のコトレッタ 赤ワインソース

赤キャベツの酢漬け かりんのモスタルダ

## Dolce

Robiola di capra のパンナコッタ、みかんのクレマ、  
カモミールのジェレ、アーモンドのスポンジ

## Caffe

ご選択ください

\* menuB 6 皿コースの Pasta はメニュー上 2 種の Pasta の内  
いずれか一品をテーブル単位でご選択頂きます。

\* 今月のメイン料理を和牛肉の料理に変更することが可能です。

御予約の際にお申し付けください。

2 名様より (+ ¥ 1 5 0 0 /お一人様) で承ります。

※お食事に際しての特別なご要望、アレルギー、

お召し上がりになれない食材がある場合にも

御予約時に相談ください。可能な限り対応致します。

※尚コース内容は仕入れその他の都合により

変更させて頂く場合がございます。

※ 5 名様以上の御予約はお電話にて承ります。