

## Course menu (2/5~)

### Amuse

アミューズ

### Cold appetizer

鮮魚のマリネとミル貝のサラダ 葉山葵のソース

### Hot appetizer

真鱈白子のアルフォルノと玉葱のクレマ 鴨のジュと伊産トリュフ

### Pasta I

【トロフィエ】山口県産イダコとプンタレッラのアンチョビソース

### (※ Pasta II)

※ 【ラザニエツテ】猪肉のラグーとほうれん草スカモルツツア・アッフミカータ

### Main dish

熊本県産馬肉のタリアータ エシャロットのコンディメント  
ラディッキオ・タルティーボのサラダ添え

もしくは

じゃがいもで巻いた熟成和牛のロースト そのスープと欧州産キノコのソース

(和牛に変更を御希望の場合はお一人様1500yenのコース差額を頂戴いたします。  
御注文は二名様より承ります。)

### Dessert / Café

カラマンシービネガー 香るマンゴークリーム

季節の柑橘と日向夏のソルベ ハーブのゼリーシート

※のバスタ料理はmenuAのみ御提供致します

食材入荷の都合上メニューの一部を予告なく変更させて頂く場合がございます。御了承ください。

(Menu A) 9800 yen 7皿コース

(Menu B) 8500 yen 6皿コース