

※メニュー①、②より合わせて2〜3品お選びいただけます。2品¥4,400 3品¥5,500

※メニュー②は1品につき、別途¥1,100となります。別途記載があるお料理は¥1,100+ (記載料金)となります

※お選び頂く料理はそれぞれ違うお料理でも同じお料理でも構いません

※アラカルトの場合は、お席料は頂戴いたしません。パン、デザート、食後のカフェ付きとなります

Menu del Giorno ①

- ・特撰鮮魚のカルパッチョと玉葱のパンナコッタ イル・ジリオスタイル
- ・ホタテと旬菜のソテー 甲殻類のソース
- ・2種類のソーセージ(短角牛・蝦夷豚)のロースト

- ・伊産グアンチャーレのシンプルなローマ風カルボナーラ スパゲッティ
- ・富山産イワシと旬菜のスパゲッティ カラスミのアクセント
- ・自家製タリアテッレ タコと白エビのピリ辛トマトソース
- ・ジャガイモのニョッキ コハク鶏モモ、レバー、砂肝の黒コショウ風味“ペヴァラーダ”

- ・鮮魚と旬菜のソテー バルサミコソース
- ・茨城 ローズポークと旬菜のロースト スパイス風味
- ・鴨と旬菜のロースト 巨峰ワインのソース

Menu del Giorno ②

- ・北海道 仙鳳趾産カキのスマーク ガーリックバターソース
- ・キアナ牛のグリル 紫トウモロコシとお米のサラダ カベルネソーヴィニヨンビネガーソース
- ・36ヶ月熟成パルミジャーノチーズのリゾット
- ・特撰鮮魚とアワビの白ワイン蒸し 濃厚なワタリガニのソース
- ・豪産仔羊のロースト マスタードとレモンを添えて
- ・特撰牛肉のロースト マデラワインのソース フォアグラを削りかけて
 - ◎栃木産黒毛和牛 A3
 - ◎岩手産漢方牛サーロイン (+ ¥1500)
 - ◎鹿児島産黒毛和牛 A5 サーロイン (+ ¥2200)
 - ◎鹿児島産黒毛和牛 A4 ヒレ (+ ¥2200)
- ・本日の特撰デザート
- ・食後のデザート、カフェを食後酒に変更

その日入荷した旬の魚介類や地場野菜などで御予算に合わせて献立するディナーコースになります

ディナーコースは、一皿のボリュームを抑え食材の質を良くし、多様なお料理をお召し上がりして戴くスタイルとなっております。

コースの金額により皿数が異なりますが、皿数が多いと一皿当たりの量が少な目になりますので、トータルのボリュームは同じになります

一皿あたりの量、コースの皿数を抑え食材の質を良くした内容、ボリューム重視の内容など様々なご希望に合わせたお客様だけのコースをシェフが特別に献立することもお受けしております。

どうぞ記念日、ご接待、御会食などお客様のご利用シーンに合わせてご利用くださいませ

※お苦手な食材、アレルギーをお持ちのお客様におかれましては、お席を御予約の際に必ずお申し出ください

○¥4,400 前菜の盛り合わせ、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ（土・日・祝日限定）

○¥8,800 アミューズ、前菜 3 皿（冷、温菜等）、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ

○¥13,200 アミューズ、前菜 3 皿（冷、温菜等）、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ

（¥8,800 よりも上級の食材を使用します）

○¥25,000 アミューズ、前菜 3~4 皿（冷、温菜等）、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ

（¥13,200 よりも上級の食材を使用します）

※¥25,000 コースは人数に関わらず貸し切りとさせていただきます

※入荷状況や社会情勢による相場の変動により、事前の具体的なお料理の内容の提示は控えさせていただきます

ご不便をお掛け致しますが、ご理解の程、お願い申し上げます。

※ディナーおまかせコースは前日までの御予約をお願い致します