

Cena Speciale 3月の“イル”コース (¥10,000)

※当店のお勧めコースは、イル、ジリオ、スペシャルコースです

※アレルギーやお苦手な食材が御座いましたら事前にお申し付けくださいませ。

※大変申し訳ございませんが、お召し上がりになれない食材によっては御用意できない場合がございます。

○アミューズ

・静岡産フルーツマトとモッツァレラチーズのマリネ

○冷菜

・奄美大島産車海老の尾のマリネと頭のフリット 古代小麦とマンゴーのアッビナメント

○温菜

・柏市場より新鮮魚介類の温菜

○温菜

・本日のお肉の温菜

○パスタ

・柏産ショウガを練り込んだタリオリーニ 富山産ホタルイカとフレッシュトマト

○魚料理

・柏市場より鮮魚のソテー 菜の花のソースと古代アーモンドとドライトマト、アンチョビのアクセント

○肉料理

・北海道亜麻仁牛ヒレのロースト マルサラソース フォアグラのスライスを削りかけて

○デザート

・福岡産“あまおう”のデリツィア・アル・フラワーゴラ、マスカルポーネのパフェ

○カフェ

※入荷によってメニューを予告無く変更することが御座います。予めご了承ください。

※こちらのコースはお席料としてお一人様¥550頂戴いたしております



○お出ししているパンは、国産小麦をブレンドし当店で焼き上げたパンです

Cena Speciale 3月の“ジリオ”コース (¥15,000)

※当店のお勧めコースは、イル、ジリオ、スペシャルコースです

※アレルギーやお苦手な食材が御座いましたら事前にお申し付けくださいませ。

※大変申し訳ございませんが、お召し上がりになれない食材によっては御用意できない場合がございます。

○アミューズ

・メジマグロと長芋のタルタル 生ウニと共に

○冷菜

・奄美大島産車海老の尾のマリネと頭のフリット 古代小麦とマンゴーのアッビナメント

○温菜

・三重産天然岩牡蠣のムニエル 北海道ホワイトアスパラのスープ仕立て キャビアのアクセント

○温菜

・エゾ鹿の伊産水牛カマンベール焼き トリュフの焼きリゾットとモリーユ茸のコンソメ煮

○パスタ

・柏産ショウガを練り込んだタリオリーニ、富山産ホタルイカとフレッシュトマト、花ワサビ

○魚料理

・柏市場より鮮魚とアワビのソテー 菜の花のソース 古代アーモンドとドライトマト、アンチョビのアクセント

○肉料理

・和牛とフォアグラのロースト マルサラのソース

○デザート

・愛媛産“甘平”とカライブチョコレートのパフェ

○カフェ

※入荷によってメニューを予告無く変更することが御座います。予めご了承ください。

※こちらのコースはお席料としてお一人様¥550頂戴いたしております



○お出ししているパンは、国産小麦をブレンドし当店で焼き上げたパンです