

Cena Speciale 今月の“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

・柏幻霧ポークの自家製ハムと根セロリのムース

○冷菜

・本マグロ、ズワイガニ、北寄貝を聖護院蕪で巻いた“カネロニ”仕立て

○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

・自家製ビーゴリ 小エビと菜の花、イタリア産カラスミ

○魚料理

・柏市場より鮮魚のソテー 甲殻類のソース

○肉料理

・国産牛のロースト マデラワインソース

○デザート

・佐賀産璃の雫の“デリツィア・アル・リモーネ”

○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 今月の“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

・5年熟成柏幻霧ポークの生ハムを載せたブルスケッタ

○冷菜

・本マグロ、ズワイガニ、北寄貝を聖護院蕪で巻いた“カネロニ”仕立て ウニと共に

○温菜

・新潟産アンコウとアンキモのメダリオネと海老芋のニョッコ アンコウの旨味のスープ仕立て

○温菜

・柏幻霜ポークのコテキーノ ウルイのソテーと露の臺のピュレ ビネガーのソース

○パスタ

・自家製ビーゴリ アワビと菜の花、伊産カラスミのヴェルデー

○魚料理

・柏市場より鮮魚のソテーとオマールエビのカダイフ巻き オマールエビの濃厚なソース

○肉料理

・和牛とフォアグラのロースト マデラワインのソース

○デザート

・佐賀産璃の雫の“デリツィア・アル・リモーネ”

○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