

Cena Speciale 2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

・静岡産フルーツトマトとモッツァレラチーズのマリネ

○冷菜

・鮮魚のカルパッチョと新玉葱のムースのタルト

○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 鹿島産ハマグリと葉玉ねぎ、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

○肉料理

・国産牛のロースト 信州産巨峰ワインのソース フォアグラのスライスを削りかけて

○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

Cena Speciale 2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 自家製カラスミ風味

○冷菜

・ホタテと新玉ねぎのムースのタルト トリュフ風味ビネガーのソース

○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 アオリイカと葉玉ねぎ、フレッシュトマト

○魚料理

・柏市場より鮮魚とアワビのソテー アクアパッツァ仕立て

○肉料理

・和牛とフォアグラのロースト 信州産巨峰ワインのソース

○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