

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御座います。

○アミューズ

・岩中豚と自家製ハーブパンのブルスケッタ

○冷菜

・柏市場より新鮮魚介類の“カッポンマーグロ”リグーリア風

○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

・全粒粉の自家製ピーゴリ 富山 白海老と旬菜

○魚料理

・柏市場より鮮魚のソテー 柏産ズッキーニのソース

○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

・宮崎産“太陽のタマゴ”とココナッツのバナナコッタ、スイカのグラニテ

○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御座います。

○アミューズ

・岩中豚と黒トリュフ、自家製ハーブパンのブルスケッタ

○冷菜

・アワビ、車海老、鮮魚の“カッポンマーグロ”リグーリア風

○温菜

・信州産アユのファゴッティーニ 熟成インカのめざめのソース

○温菜

・静岡産麦豚のロースト 甘夏のソース 山菜のフリットと共に

○パスタ

・全粒粉のビーゴリ 富山産白海老と旬菜、カラスミ

○魚料理

・柏市場より鮮魚ソテーと北海道産生ウニ 柏産ズッキーニのソース

○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

・宮崎産“太陽のタマゴ”とココナッツのバナナコッタ、スイカのグラニテ

○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