Menu Speciale
(2024年9月より)

花咲蟹　オシェトラキャビア　カペッリーニ

北海蛸　ガスパチョ　根セロリ

〜〜・〜〜

穴子　香草蒸し　フレッシュトマト

または

焼きタラバ蟹　柑橘　アロマフレスカ風(＋¥5,808)

〜〜・〜〜

天然鮎　豆玉　香草オイル

トンナレッリ　海胆　赤茄子

小蛤　ジャスミンライス　紫蘇

太刀魚　赤ワイン　じゃが芋

柑橘のシャーベット

〜〜・〜〜

本日の肉料理と季節野菜

または

和牛　ビステッカ　アロマフレスカスタイル

(＋¥2,420　2名様より承ります)

〜〜・〜〜

お楽しみの皿

食後のお飲み物

Menu Speciale　29,645円

(サービス料10%、消費税10%込み)

※当日の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます
予めご了承くださいませ

※パン代、ミネラルウォーター代としての605円を含みます