

Cena A

¥5,000- ¥5,500-

内容は当日ご確認ください

<一例>

Antipasto misto 前菜盛り合わせ

- 生ハムとサラミ グリッシーニ
- メカジキのカルパッチョ オレンジ風味
 - タコとアボガドのサラダ
- ジュノーベーゼのアランチーニ
- 小海老と白インゲン豆のサラダ

Primo piatto パスタ

- スパゲッティ あさりとムール貝のヴォンゴレビアンコ

Secando piatto Carne お肉

- 越後もち豚のタリアータ ルーコラとバルサミコ

Dolce デザート

- 一口ティラミス

Caffè o tè

- コーヒー又は紅茶

Cena B

¥8,000- ¥8,800-

内容は当日ご確認ください

<一例>

Antipasto misto 前菜盛り合わせ

- 生ハムとサラミ、グリッシーニ
- メカジキのカルパッチョ オレンジ風味
 - タコとアボガドのサラダ
 - ジュノーベーゼのアランチーニ
- 小海老と白インゲン豆のサラダ

Primo piatto パスタ

- スパゲッティ あさりとムール貝のヴォンゴレビアンコ

Secondo piatto メイン

Pesce お魚

- 真鯛のポワレ キャベツとじゃが芋のプリエーゼからすみかけ

Carne お肉

- 大沼黒牛 イチボのロースト マルサラソース

Dolce デザート

- その日のドルチェからお選び下さい

Caffè o tè

- コーヒー又は紅茶

Cena Speciale

¥15,000- ¥16,500-

前日までにご予約ください

<一例>

Antipasto misto 前菜盛り合わせ

- 生ハムとブラータチーズ 季節のフルーツ
 - 鮮魚のカルパッチョ キャビア添え
- アオリイカのグリル ラディッキオのソテー

Primo piatto パスタ

- 手打ちパスタ ズワイ蟹とポルチーニ茸のペペロンチーノ
- スパゲッティ 生うにとアスパラのクリームソース

Granita グラニテ

- お口直しのグラニテ

Secondo piatto メイン

Pesce お魚

- 天然平目 天使の海老 香草ロースト

Carne お肉

- 上州牛サーロイン 黒トリュフソース

Dolce デザート

- その日のドルチェからお選び下さい

Caffè o tè

- コーヒー又は紅茶