

こちらのプランにはフリードリンクがつきます

カンノーリ “フォアグラとチェリー”  
*Canolli with Foie gras and Cherry*

炙りマグロのカルパッチョ トマトのズッパ  
*Tuna Carpaccio with Tomato Zuppa*

花ズッキーニのフリット 鴨のラグーとモッツァレラ  
*Zucchini Flower Fritto with Duck Ragù and Mozzarella*

雲丹と浅利のスパゲッティーニ  
*Spaghettini with Sea Urchin and Asari Clam*

桜鱒のソテー ズワイ蟹と冬瓜のズッパ  
*Sautéed Masu Salmon with Snow Crab and Winter Melon Zuppa*

三河牛の炭火焼き マルサラワインソース  
*Charcoal-grilled Mikawa Beef with Marsala Wine Sauce*

檸檬と槍烏賊のリゾット  
*Risotto with Lemon and Spear Squid*

静岡クラウンメロンのスープ  
*Shizuoka Region Crown Melon Soup*

※次回変更は7月11日を予定しております

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問合せください。  
Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff.