CLASSIC

4,500

「平日限定]

< 1st Appetizer >

ミディトマトと水茄子 ブラッターチーズのカプレーゼ

Tomatoes Eggplant and Burrata Cheese Salada

<2ed Appetizer >

真鯵のカルパッチョ フェンネルとオレンジのインサラータ

Mackerel Carpaccio with Fennel and Orange Insalata

< Pasta >

愛知県産浅利とズッキーニのスパゲッティーニ ボンゴレロッソ

Tomato Sauce Spaghettini with Aichi region Clams and Zucchini

< Main >

岡﨑おうはんのロースト ディアボラ風

Roasted Okazaki region Ohan Chicken Diavola Style

< Dessert >

マルコポーロルージュのカタラーナ

Catalana Marco Polo Rouge

KAWABUN

6,000

< Specialties >

フォアグラ最中 ~瀬戸内れもん~

Foie gras with Setouchi Lemon

< Appetizer >

鮪 フルーツトマトのズッパとペペロナータ

Tuna and Fruit Tomato Zuppa with Peperonata

< Risotto >

三河産浅利と雲丹のリゾット

Risotto with Mikawa region Clams and Sea Urchin

< Hot Appetizer >

鱧のフリット 紫蘇ジェノベーゼソース

Pike Conger Fritter with Beefsteak Plant Genovese

< Pasta >

牛肉のラグーとホワイトアスパラガス ピチ

Pici with Beef Ragu and White Asparagus

< Main >

渥美うまみ 豚の炭火焼き コーンマッシュ

Charcoal Grilled Atsumi-Umami Pork with Corn Mash

- or -

< Main >

黒毛和牛のグリル マルサラピカンテ(+1200)

Grilled Japanese Beef with Marsala Picante

< Dessert >

アメリカンチェリーのパブロバ

American Cherry Pavlova

次回変更は9月中旬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い合わせください。

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%のサービス料を頂蔵致します。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。

PREMIUM

10,000

< Specialties >

フォアグラ最中 ~瀬戸内れもん~

Foie gras with Setonai Lemon

< Appetizer >

金目鯛 夏みかん

Red Sea Bream with Summer Orange

< 1st Pasta >

白海老 唐墨 カッペリーニ

Capellini with Japanese Glass Shrimp and Bottarga

< Hot Appetizer >

ホワイトアスパラガス パンチェッタ カルボナーラ

Carbonara with White Asparagus and Pancetta

< 2nd Pasta >

生雲丹 イカスミ タリオリーニ

Tagliolini with Raw Sea Urchin and Squid Ink

< Fish >

甘鯛 冬瓜 西洋わさび

Tilefish with Wax Gourd and Hoseradish

< Main >

黒毛和牛 マルサラピカンテ

Japanese Beef with Marsala Picante

< Risotto >

真蛸 〆リゾット

Common Octopus Risotto

< Dessert >

静岡県産マスクメロン ココナッツ

Shizuoka region Cantaloupe with Coconut

次回変更は9月中旬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い合わせください。 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%のサービス料を頂蔵致します。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。

A LA CARTE

< Appetizer >

こだわり野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda	1,000
ミディトマトと水茄子 ブラッターチーズのカプレーゼ Tomatoes Eggplant and Burrata Cheese Insalata	1,500
鮪 フルーツトマトのズッパとペペロナータ Tuna and Fruit Tomato Zuppa with Peperonata	1,800
パルマ産生ハム Prosciutto	800
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	600

< Pasta >

愛知県産浅利とズッキーニのスパゲッティーニ ボンゴレロッソ Tomato Sauce Spaghettini with Aichi region Clams and Zucchini	1,400
牛肉のラグーとホワイトアスパラガス ピチ Pici with Beef Ragu and White Asparagus	1,500
生雲丹とイカ墨のタリオリーニ Tagliolini with Sea Urchin and Squid Ink	2,200

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。

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%のサービス料を頂蔵致します。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。

< Main >

岡﨑おうはんのロースト ディアボラ風 Roasted Okazaki region Ohan Chicken Diavola Style	1,800
渥美うまみ 豚の炭火焼き コーンマッシュ Charcoal Grilled Atsumi-Umami Pork with Corn Mash	2,400
黒毛和牛のグリル マルサラピカンテ Grilled Japanese Beef with Marsala Picante	5,000
< Dessert >	
< Dessert > マルコポーロルージュのカタラーナ Catalana Marco Polo Rouge	800
マルコポーロルージュのカタラーナ	800