

Private Room Plan

10,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～信州巨峰～
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

< Appetizer >

鮪 フルーツマトのズッパとペペロナータ
Tuna with Fruit Tomato Zuppa and Peperonata

< Risotto >

サマートリュフのリゾット
Summer Truffle Risotto

< Hot Appetizer >

鱧のフリット 大葉ジェノベーゼソース
Pike Conger Fritter with Shiso Genovese Sauce

< Pasta >

自家製スモークサーモン ポスカイオーラ リングイネ
Linguine with Smoked Salmon and Mushrooms

< Main >

渥美うまみ豚の炭火焼きと長茄子のマリネ オリーブとビネガーのソース
Atsumi Umami Pork With Marinated Eggplant and Olive Vinegar Sauce

< Dessert >

長野パープル サングリアのグラニテ
Nagano Purple Grapes with Sangria Granite

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール(ハートランドビール)

カクテル

ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

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下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は8%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけ下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify staff.

Private Room Plan

14,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～信州巨峰～
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

< Appetizer >

鱈 秋茄子 鬼灯
Horse Mackerel with Autumn Eggplant and Ground Cherries

< 1st Pasta >

白海老 唐墨 カッペリーニ
Capellini with Japanese Glass Shrimp and Bottarga

< 2nd Pasta >

生雲丹 イカ墨 タリオリーニ
Squid Ink Tagliolini with Fresh Sea Urchin

< Hot Appetizer >

豊橋産あいち鴨 すもも
Toyohashi region Aichi Duck with Japanese Plum

< Fish >

甘鯛 冬瓜
Tilefish with Melon Gourd

< Main >

愛知牛 雪嶺茸 マルサラピカンテ
Aichi Beef with Yukirei Mushrooms and Marsala Picante

< Risotto >

蟹 ルッコラ カルナローリ米
Crab and Arugula Risotto

< Dessert >

無花果 アッサム
Fig with Assam

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール(ハートランドビール)

カクテル

ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

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下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は8%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけ下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify staff.

Private Room Plan

20,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～信州巨峰～
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

< Appetizer >

鱈 秋茄子 鬼灯
Horse Mackerel with Autumn Eggplant and Ground Cherries

< 1st Pasta >

白海老 唐墨 カッペリーニ
Capellini with Japanese Glass Shrimp and Bottarga

< 2nd Pasta >

生雲丹 イカ墨 タリオリーニ
Squid Ink Tagliolini with Fresh Sea Urchin

< 1st Hot Appetizer >

豊橋産あいち鴨 すもも
Toyohashi region Aichi Duck with Japanese Plum

< 2nd Hot Appetizer >

フォアグラ寿司
Saute of Foie gras SUSHI Style

< Fish >

甘鯛 冬瓜
Tilefish with Melon Gourd

< Main >

愛知牛 雪嶺茸 マルサラピカンテ
Aichi Beef with Yukirei Mushrooms and Marsala Picante

< Dessert >

無花果 アッサム
Fig with Assam

Free Drink

赤ワイン・白ワイン(各3種類)

生ビール

ウイスキー

河文黒(日本酒)

カクテル

ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

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下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は8%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけ下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.