

A LA CARTE

< Appetizer >

鱸とグリーンマトのクルード Japanese Sea Bass Crudo with Green Tomatoes	1,600
フォアグラのコンフィとマンダリンオレンジ Foie gras confit with Mandarin Orange	1,500
サンダニエーレ産 生ハム Prosciutto	800

< Pasta >

トスカーナ風ラグーソース グレモラータ ピーチ Pici with Tuscan Style Ragu Sauce and Gremolata	1,600
三河湾浅利 生雲丹のリゾット Risotto with Mikawa Clams and Fresh Sea Urchin	1,800

< Main >

渥美半島うまみ豚と皮付きヤングコーンの炭火焼き Charcoal Grilled Atsumi-Umami Pork with Young Corn	2,800
飛騨牛モモ肉のコンフィ アスパラガスとペコリーノチーズ Hida Beef Confit with Asparagus and Pecorino	4,800

< Dessert >

白桃のコンポートとエスプーマ White Peach Compote and Espuma	900
バスク チーズケーキ Cheese Cake Basque-style	900