A LA CARTE

< Appetizer >

炙り鰹のカルパッチョ フルーツトマト バジル Seared Bonito Carpaccio with Fruit Tomato and Basil	1,600
サンダニエーレ産 生ハム Prosciutto	800
< Pasta >	
鷄のラグーソース 四角豆 タリアテッレ Tagliatelle with Chicken Ragu and Winged Beans	1,600
槍烏賊と生雲丹のリゾット Risotto with Spear Squid and Fresh Sea Urchin	1,800
< Main >	
渥美うまみ豚の炭焼き 茄子 グリーンペッパー Charcoal Grilled Atsumi-Umami Pork with Eggplant and Green Peppers	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 >	
巨峰の赤ワインコンポート スプマンテのグラニテ Kyoho Grape and Red Wine Compote with Spumante Granita	900
バスク チーズケーキ Cheese Cake Basque-style	900