

PRIVATE ROOM PLAN

平日限定

15,000 (税サ込)

< Amuse >

フォアグラ最中 ~苺~

< 2nd Amuse >

静岡県産桜海老 カッペリーニ

< Appetizer >

桜鯛 梶谷農園ハーブ

< 1st Pasta >

蛸烏賊 菜の花 オレキエツテ

< 2nd Pasta >

黒毛和牛テール タリアテッレ

< Fish >

寒平目 蛤 カルトッチョ

< Main >

黒毛和牛 炭焼き アスパラガス

or

飛騨牛ロースの炭火焼き (+¥3,000)

< Dessert >

愛知県産よつぼし 赤い果実のマリネ

【 次回5月10日(水)に一部内容変更致します。】

FREE DRINK

乾杯用スパークリングワイン

白ワイン

赤ワイン

ハイボール

瓶ビール

ソフトドリンク各種