

Antipasto

-前菜-

鴨胸肉の低温とサーモンのマリネ 季節の果実のサラダ仕立て

Primo Piatto

-パスタ-

葉山牛とポルチーニ茸のポロネーゼ パツパルデツレ

※+1,000円でトリュフ入りに変更できます。

Pesce

-魚料理-

秋刀魚のコンフィ 焼き茄子と肝のソース

Carne

-肉料理-

兵庫 丹波産 鹿もも肉のロースト

※+2,000円で地元特産の葉山牛に変更できます。

Dolce

-ドルチェ-

モンブラン

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください