

Prix fixe Course

プリフィックスコース

お好みの温かい前菜とパスタ、メインをお選びください。

アミューズ

食事の前にひとくちのお楽しみを・・・

本日の前菜の盛り合わせ

旬の魚介や野菜を中心に本日のお勧めを少しずつ

お好みの温かい前菜

メニューより、好きな前菜をお選びください

お好みのパスタ

メニューより、好きなパスタをお選びください

お好みのメイン

メニューより、好きなメイン料理をお選びください

本日のお勧めデザート盛り合わせ

パティシエの今日のおすすめデザートとの盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶

¥6,000

食品アレルギーをお持ちのお客様は、予め申し付けください。

Prix fixe Course

プリフィックスコース

Antipasto 前菜

本日の有機野菜のスープ

季節の有機野菜を使ったスープ。詳細はスタッフまで

ニューカレドニア産 天使海老のグリル タブナードソース

世界で一番綺麗な海で育った生食で美味しい天使海老を軽くグリル。半生でお召し上がりください

ウズラのセモリナ粉フリット 佐田岬産 黒め塩で

ウズラ肉に、セモリナ粉を纏わせて揚げたサクッと軽い仕上がりのフリット。甘みのある黒め(海藻)の塩で

フォアグラのソテー アプリコットソース(+800円)

フランス産の良質なフォアグラをこんがりとソテー。甘めのアプリコットソースで

Pasta パスタ

牡蠣とキノコ 春菊のクリームソース スパゲッティーニ

“牡蠣”と“春菊”をクリームソースで合わせた“冬の味覚”の最高の組み合わせ

彩りシーフードのアーリオオーリオ スパゲッティーニ

ひとくちサイズの海の幸を数種類。彩りと様々な食感が楽しいパスタ

渡り蟹の辛いトマトソース リンゲッティーネ

旬の渡り蟹を半身使った贅沢なパスタ。辛味のトマトソースに、かにみそのコクが加わり濃厚な味わい

霧島豚のラグーとポルチーニのセージバターソース リンゲッティーネ

セージとバターを使った北イタリア風のパスタ。平麺のモチモチとしたリンゲッティーネで

生雲丹のクリームソース スパゲッティーニ(+800円)

生雲丹をふんだんに使ったクリーミーな味わい。当店人気No.1パスタ

Pesce・Carne 魚・肉料理

ヤガラのソテー 香草ヴィネグレットソース

旬のヤガラをシンプルにソテー。白ワインヴィネガー等の酸味の感じるソースでさっぱりとした味わい

海老のムース入り真鯛のシャンパンヴァポーレ オーガニックハーブクリームソース

シャンパンで蒸し上げた真鯛を、ジンジャーやシナモン等数種のブレンドハーブで作った芳醇なソースで

赤座海老のグリル フランス産モリユ茸のソース(+1,500円)

近海で揚がる赤座海老の半身を豪快に殻ごとグリル。旬の味覚モリユ茸の濃厚ソースで

仔羊のソテー トリュフ風味

ヘルシーな仔羊に鶏肉ムース、マッシュルーム、トリュフを塗ってソテー。ボリューム感ある一皿

仔牛のカツレツ ミラノ風 マルサラソース

薄く伸ばした仔牛肉にチーズ入りのパン粉をまぶし、多めのオイルで揚げ焼きしたサクサクのカツレツ

プーロベジヨータのグリル 4種のチーズソース

ドングリだけを食べて育った最高級イベリコ豚のグリル。添えたフリットから熱々のチーズソースがトロッと

和牛フィレ肉のグリル フォアグラソース(+800円)

厳選された上質な和牛の、柔らかい赤身“フィレ肉”のグリル。味わい深いフォアグラのソースで

鹿児島県産黒牛ロース肉のグリル(+1,000円)

きめ細かく、バランスの良い霜降りで定評のある黒牛ロースのグリル。濃厚な赤ワインソースで