

Course A

本日の前菜

季節の食材を使った今日のおすすめ。詳細はスタッフまで

本日のパスタ

定番からその日限りのメニューまで、様々なパスタが登場。詳細はスタッフまで

鮮魚と季節野菜のソテー 菜園風仕立て

旬の鮮魚に、ゴロゴロとたっぷりの野菜のソテーを乗せた当店人気メニュー

本日のデザート

今日の美味しいデザート

コーヒーまたは紅茶

2,200

Course B

本日の前菜3品盛り合わせ

今日の美味しい前菜を3品。詳細はスタッフまで

本日の鮮魚のパートカダイフ包み焼き 赤ワインソース

旬の鮮魚とチーズを糸状の生地で巻いて焼き上げました。パリパリ、サクサクの軽い口当たりをお楽しみください

渡り蟹の辛いトマトソース リンゲッティエネ

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

海老のムース入り鮮魚のシャンパンヴァポーレ オーガニックハーブのクリームソース

シャンパンで蒸し上げた鮮魚を、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

または

プーロベジョータのグリル 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

本日のデザートとジェラートの盛り合わせ

季節の食材を使ったデザートとジェラートを一緒に

コーヒーまたは紅茶

3,990

Menu di Natale

クリスマス特別コース

ノルウェーサーモンのリエット

薄いピンクがキレイなサーモンのリエットを、甘く無いパウンドと一緒に。リースに見立てたクリスマススタイルで

アランチーニ トマトソース

イタリア語で小さなオレンジの意味。熱々のとろけるステップチーズの入ったシチリア風ライスコロッケ

鮮魚のアメリカーナシチューパイ

甘海老から取った濃厚でコクのあるソースで鮮魚を煮込み、パイで包み焼き上げました

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ふんだんに使ったシンプルな味わい。クリスマスカラーの彩りが楽しいパスタ

鴨のロースト フォアグラのテリーヌ添え

鴨の胸肉をこんがりとロースト。しっかりとした味わいのフォアグラと共に

クリスマスのスペシャルドルチェ

クリスマスのお楽しみデザート

コーヒーまたは紅茶

4,500