

ディナー

SUN RISE サンライズ

Stuzzichino

一口ずつの前菜盛り合わせ

Antipasto

麦イカのテリーヌ

Antipasto

毛蟹のスフォルマート

Primopiatto I

“タリオリーニ” サンマのオーリオ仕立て

Primopiatto II

“ラビオリ” 秋の香り

Pesce

鮮魚をその日の仕立てで

Carne

国産牛赤身肉のグリル

Dolce

りんごのドルチェ

Caffe

コーヒー

¥ 8,000 (¥ 9,504)

PEACOCK ピーコック

一口ずつの前菜盛り合わせ

麦イカのテリーヌ

本日鮮魚のカルパッチョ

旬野菜のスープ

“タリオリーニ” 毛蟹のトマトソース

鮮魚をその日の仕立てで

白金豚ロースのカツレツ

りんごのドルチェ

コーヒー

¥ 6,000 (¥7,128)

HERO ヒーロー

一口ずつの前菜盛り合わせ

麦イカのテリーヌ

本日鮮魚のカルパッチョ

伊勢海老のグリル

“タリオリーニ” 塩サバのオーリオ仕立て

“ラビオリ” 秋の香り

アクアパッツァ

短角牛フィレ肉のロースト スーゴディカルネ

一口のデザート

りんごのドルチェ

コーヒー

¥ 12,000 (¥14,256)

※()内は消費税およびサービス料10%を含めた金額です。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。