

ディナー

SUN RISE サンライズ  
¥ 8,000

*Stuzzichino*

一口ずつの前菜盛り合わせ

*Antipasto*

カボスの蒸るサンマのサラダ仕立て

*Antipasto*

石黒農場ホロホロ鳥のクリーム煮込み

*Primopiatto I*

“タリオリーニ” タコのラゲースソース

*Primopiatto II*

“ラビオリ” ロビオラを包み込んで

*Pesce*

鮮魚をその日の仕立てで

*Carne*

国産牛赤身肉のグリル

*Dolce*

イチジクのドルチェ

*Caffe*

コーヒー

PEACOCK ピーコック  
¥ 6,000

一口ずつの前菜盛り合わせ

カボス蒸るサンマのサラダ仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

旬野菜のスープ

“タリオリーニ” 貝と磯の蒸るクレマ

“ラビオリ” ロビオラを包み込んで

鮮魚をその日の仕立てで

白金豚ロースのカツレツ

イチジクのドルチェ

コーヒー

HERO ヒーロー  
¥ 12,000

一口ずつの前菜盛り合わせ

カボスの蒸るサンマのサラダ仕立て

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” 塩焼き鮎のオーリオ仕立て

“ラビオリ” ロビオラを包み込んで

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

イチジクのドルチェ

コーヒー

\* 別途、消費税及びサービス料10%を頂戴致します。