

ディナー



更新日2017.06.05

SUN RISE サンライズ
¥ 8,000 (¥ 9,504)

Stuzzichino

一口ずつの前菜盛り合わせ

Antipasto

白海老とオクラのサラダ仕立て

Antipasto

ホタルイカのトマト煮込み

Primopiatto I

“タリオリーニ” イサキのラグー 青さ海苔の軽いクレマ

Primopiatto II

菜園風 “ラビオリ”

Pesce

鮮魚のクロッカンテ

Carne

国産牛赤身肉のグリル

Dolce

国産グレープフルーツのドルチェ

Caffe

コーヒー

PEACOCK ピーコック
¥ 6,000 (¥ 7,128)

一口ずつの前菜盛り合わせ

白海老とオクラのサラダ仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

トウモロコシの冷製スープ

菜園風 “ラビオリ”

鮮魚のクロッカンテ

しっとり焼き上げた白金豚のロース

国産グレープフルーツのドルチェ

コーヒー

HERO ヒーロー
¥ 12,000 (¥ 14,256)

一口ずつの前菜盛り合わせ

白海老とオクラのサラダ仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

アオリイカのグリルにその墨で煮たソース

“タリオリーニ” 塩焼き鮎のオーリオ仕立て

菜園風 “ラビオリ”

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

イチゴのグラニテ

国産グレープフルーツのドルチェ

コーヒー

* 別途、消費税及びサービス料10%を頂戴致します。