

ディナー

CAMEO (カメオ)

一口の前菜

栗と秋刀魚の中着仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

安納芋のスープ

“タリアテッレ” 味わい丹波鳥の木の子クリーム

又は

木の子のラザニア

白金豚のトマト煮込み

紅玉のドルチェ

コーヒー

¥4,800 (¥5,702)

PEACOCK (ピーコック)

一口の前菜

栗と秋刀魚の中着仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

安納芋のスープ

“タリアテッレ” 味わい丹波鳥の木の子クリーム

又は

木の子のラザニア

鮮魚をその日の仕立てで

白金豚のトマト煮込み

紅玉のドルチェ

コーヒー

¥5,800 (¥6,890)

SUN RISE (サンライズ)

一口の前菜

栗と秋刀魚の中着仕立て

サルティンボッカ

“タリオリーニ” イカのオーリオ パセリの香り

木の子のラザニア

鮮魚をその日の仕立てで

国産牛赤身肉のグリル

紅玉のドルチェ

コーヒー

¥8,000 (¥9,504)

HERO (ヒーロー)

一口の前菜

栗と秋刀魚の中着仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

銀杏

“タリオリーニ” 白子と青さ海苔

“ラビオリ” ラザニア仕立て

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

一口のみかん

紅玉のドルチェ

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。  
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。