

ディナー

更新日 2017.0701

SUN RISE サンライズ  
¥ 8,000



*Stuzzichino*

一口ずつの前菜盛り合わせ

*Antipasto*

水ダコと枝豆のサラダ仕立て

*Antipasto*

豚トロ炙り焼き ピリ辛トマトソースとトリッパ

*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*

チーズを包み込んだ “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

一口ずつの前菜盛り合わせ

水ダコと枝豆のサラダ仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

トウモロコシの冷製スープ

“タリオリーニ” 貝と磯の香るクレマ

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

一口ずつの前菜盛り合わせ

水ダコと枝豆のサラダ仕立て

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

“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

マンゴーとグラニテ

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。