

ディナー

CAMEO (カメオ)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

トウモロコシの冷製スープ

“タリアテッレ”
フレッシュトマト 赤海老のソース

白金豚のトマト煮込み

桃のドルチェ

コーヒー

¥4,800 (¥5,702)

PEACOCK (ピーコック)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

トウモロコシの冷製スープ

“タリアテッレ”
フレッシュトマト 赤海老のソース

鮮魚をその日の仕立てで

白金豚のトマト煮込み

桃のドルチェ

コーヒー

¥5,800 (¥6,890)

SUN RISE (サンライズ)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

サルシッチャ カツレツ

“タリオリーニ” イカとトウミョウのソース

ジャガ芋と米粉のモチモチ “ニョッキ”
チーズを絡めて

鮮魚をその日の仕立てで

国産牛赤身肉のグリル

桃のドルチェ

コーヒー

¥8,000 (¥9,504)

HERO (ヒーロー)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

子持ち鮎の温製サラダ

“タリオリーニ” タコのラグー

“ラビオリ” ホロホロ鳥と供に

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

一口のピナップル

桃のドルチェ

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。