

- スタジオーネ -
Stagione 税込 7,000円

【こちらのコースはテーブル単位でのご注文となります】

【 始まりの一皿 】

夏野菜と赤海老、スイカのみネストラ 海ぶどうを添えて
スイカの爽やかな甘みとゴーヤのほろ苦さを冷たいスープに (乳、エビ)

【 前菜 】

縹鱈とマンゴーのカルパッチョ ウィキョウの香り
上品な旨味の縹鱈のとマンゴーの夏らしい一品

【 前菜 】

サーモンの低温調理とフレンチキャビア 蕁の香りをまとったバターソース ズッキーニ共に
なめらかな口当たりのサーモンを蕁で燻したバターソースでスモーク仕立てに (卵、乳、イクラ)

【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ トンナレリ 鮑とカラスミのアーリオ オーリオ
鮑の歯ごたえとコクのあるカラスミが滋味深いオイルソース (小麦、卵、鮑、乳)

【 お魚料理 】

伝助穴子のインパデッラ かぼちゃとマルサラソース
身が引き締まり脂ののった穴子を香ばしく焼き上げ、濃厚な甘みのソースとともに (乳、小麦)

【 お肉料理 】

熊本 黒毛和牛 “和王” のアッロースト 夏野菜添え サマートリュフをちりばめて
風味豊かで赤身の美味しいプレミアム和牛を香ばしく焼き上げました (牛、鶏、豚、乳、小麦)

【 ドルチェ 】

白桃コンポスタ ココナッツミルクジェラートとタピオカ
優しい甘みの白桃のコンポートにココナッツの夏らしい香りを添えて (乳、ゼラチン、卵、小麦、もも)

【 +税込 500円でチーズ 3 種盛合わせに変更できます 】

【 食後のカフェ 】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカーノ) ・カプチーノ
アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー

※仕入れ状況により、メニュー内容や食材産地が変更になる場合がございます。

()内の表記はアレルギー食材です。



- エレガント -

Elegante 税込5,800円

【 始まりの一皿 】

夏野菜と赤海老、スイカのミネストラ 海ぶどうを添えて
スイカの爽やかな甘みとゴーヤのほろ苦さを冷たいスープに (乳、エビ)

【 前菜 】

サーモンの低温調理とフレンチキャビア 藁の香りをまとったバターソース ズッキーニ共に
なめらかな口当たりのサーモンを藁で燻したバターソースでスモーク仕立てに (卵、乳、イクラ)

【 前菜 】

ロメインレタスとマンゴー、ミモレットの黄色いシーザーサラダ
マンゴーの甘味とコクのあるチーズがアクセントの夏らしいサラダ (豚、乳、小麦)

【 パスタ 】

自家製手打ち冷製パスタ 鱈とウイキョウのパプリカソース
鱈の旨みとハーブの香りが爽やかな夏らしいひと皿 (小麦、卵)

【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ トンナレリ 鮑とカラスミのアーリオ オーリオ
鮑の歯ごたえとコクのあるカラスミが滋味深いオイルソース (小麦、卵、鮑、乳)

【 メインディッシュ 】

〈お好みのメインディッシュを下記からお選び下さい〉

蝦夷鹿のコトレッタ 黒にんにくとスパイス 夏野菜を添えて
さっぱりとした鹿肉をイタリア風のカツレツに仕立て、スパイシーなソースと合わせて (鶏、牛、小麦、乳)

伝助穴子のインパデッラ かぼちゃとマルサラソース
身が引き締まり脂ののった穴子を香ばしく焼き上げ、濃厚な甘みのソースとともに (乳、小麦)

熊本 黒毛和牛 “和王” のアッロースト (+税込1,200円)
風味豊かで赤身の美味しいプレミアム和牛を香ばしく焼き上げました (牛、鶏、豚、乳、小麦)

【 ドルチェ 】

白桃コンポスタ ココナッツミルクジェラートとタピオカ
優しい甘みの白桃のコンポートにココナッツの夏らしい香りを添えて (乳、ゼラチン、卵、小麦、もも)

【 +税込500円でチーズ3種盛合わせに変更できます 】

【 食後のカフェ 】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカノ) ・カプチーノ
アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー

※仕入れ状況により、メニュー内容や食材産地が変更になる場合がございます。

()内の表記はアレルギー食材です。





- フェリーチェ -
 Felice 税込 **3,800**円

【 始まりの一皿 】

夏野菜と赤海老、スイカのミネストラ 海ぶどうを添えて
スイカの爽やかな甘みとゴーヤのほろ苦さを冷たいスープに (乳、エビ)

【 前菜 】

サーモンの低温調理 藁の香りをまとったバターソース ズッキーニと共に
なめらかな口当たりのサーモンを藁で燻したバターソースでスモーク仕立てに (卵、乳)

【 前菜 】

ロメインレタスとマンゴー、ミモレットの黄色いシーザーサラダ
マンゴーの甘味とコクのあるチーズがアクセントの夏らしいサラダ (豚、卵、乳、小麦)

【 リゾット 】

焼きトウモロコシと生姜の焦がしバターリゾット
甘くて香ばしいリゾットに生姜風味でサッパリと (乳、鶏)

【 パスタ 】

〈お好みのパスタを下記からお選びください〉

スパゲッティ 鯛とアーモンドのジェノベーゼ
鯛のほろ苦さとナッツの香ばしさがアクセントのバジルソース (小麦、乳、アーモンド)

自家製手打ちパスタ トンナレリ メカジキと万願寺唐辛子のアラビアータ コレグースの辛味で
沖縄の島唐辛子を泡盛で漬け込んだコレグースで爽やかな辛味のソース (小麦、卵)

自家製手打ちパスタ タリアテッレ 牡蠣とモロヘイヤ、シークワサーのアーリオ オーリオ
牡蠣の旨みとシークワサーの酸味がさっぱりとした味わいに (小麦、卵)

リガトーニ 丹波鶏の軽いラグーと赤玉ねぎのアグロドルチェ
甘酸っぱい赤玉ねぎと鶏の軽い煮込みのソースを筒状のショートパスタと合わせて (小麦、鶏、乳)

【 ドルチェ 】

白桃コンポスタ ココナッツミルクジェラートとタピオカ
優しい甘みの白桃のコンポートにココナッツの夏らしい香りを添えて (乳、ゼラチン、卵、小麦、もも)

【 +税込500円でチーズ3種盛合わせに変更できます 】

【 食後のカフェ 】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカーノ) ・カプチーノ
アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー

※仕入れ状況により、メニュー内容や食材産地が変更になる場合がございます。

()内の表記はアレルギー食材です。

