

✦ dinner menu ✦

※皆様のお迎えに最善を尽くしたく、ご予約時にコースをお決め頂いております。(03-3789-3355)。

※お召し上がりいただけない食材がございましたらご予約の際にお伝えください。できる限りで変更いたします。

※12,000yenコースでは、魚が全てNGや野菜が全てNGなどの極端なご変更は承れません。

※各コースはテーブル共通でのご用意となります。一皿の分量を少なくすることは調整可能です。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

※下記金額に別途サービス10%、コペルト料¥300、消費税8%を頂戴いたします。

Menu Stagione

12,000 yen (税抜、19:00 LO)

スタンダードな量のコース

-ヴァルド派の郷土料理と日本のこだわり生産者さんの食材を中心に、とびきりを少しずつでのコース-

長良川の天然鰻と胡瓜、パッションフルーツの小さなサラダ

三陸産ホタテのサラダ 焼きナスのクレマーとプラムのピュレ 生ハムのアクセント

雲丹とつる菜の冷製フェデリーニ ミント風味

飯田の植松さんが育て大イワナのパン粉焼き ラベンダー風味 サルサビアンカ、ナスタチューム

柔らかく煮た鮑と山菜、ビエトラのリーズィ

馬瀬川まで登った天然の若鮎の炭火焼 ポルチーニ茸のソテーと大麦の若葉の香り

仔羊の藁包みロースト

又は

季節の肉料理

タヤリン ジャージー牛のラゲー

フロマージュブランのムース ルバーブのグラニータとブルーベリー

メロンのサラダとスープ、スプマンテのジュレと薔薇のジェラート

小菓子とカフェ

お皿数を減らした軽めのコース

9,000 yen (税抜、20:00 LO)

12,000円のコースから2品（雲丹と鮎）少なくした
分量軽めのコースです。

*一皿のボリュームは

12,000円のコースと全て同じです。

お皿数が減る分軽めのコースとなります。

* スペシャルティ仔羊の藁包みローストや季節のメイン料理は、
コースにもう1品追加という場合は一皿につき3000円です。
この場合、お一人様につき一皿、テーブル全員様にての承りです。

* 12,000のコースのみお皿数が多い為、
最終ご来店時刻が19:00です。