

✦ 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。

2018冬のmenu

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-

◎フロマージュブランと野花のトルティーノ フォンデュータソース

(***)

筍、スッポン、鶏でとったミストリーナ

◎信州鮭とホワイトアスパラガスのテリーヌ じろえむ卵とヘーゼルナッツオイルのマイオネーゼ

エスカルゴのインティンゴロ ホウレン草 ポルチーニ茸 セロリ ポレンタ バーニャカウダソース

○兎のロースト 筍とウドのヴィンサント煮

スパゲッtone スッポン 増田さんのチーマ・ディ・ラーパ カラスミ

◎苺とフキノトウのリゾット

○「牡蠣 森の香り」

◎仔羊の藁包みロースト又は

秋田県産馬肉のステーキ トマトと玉葱でのパスティッサードテイスト

◎グラスフェッドミルクとハチミツのジェラティーナ オリーブオイル 塩

◎山本さんのユーボンのグラティナート 生胡椒とチョコレートのジェラート

◎小菓子和カフェ

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3品少なくした
分量軽めのコース (左記の○印)

*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。

*スペシャリ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、テーブル全員様にの承りです。

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