

# ✦ 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~

山菜と桜海老のパンツァネッラ

\*\*\*

天然真鯛と弓削飄柑のテリーヌとそのカルパッチョ

\*\*\*

信州鮭のサルシッチャ ズッキーニのピュレとサルサビアンカ、ナスタチューム

\*\*\*

カエルと山菜のリーズィ

\*\*\*

長良川の天然鰻の炭火焼 その内臓のペヴェラーダソース、リクイリーツィア

\*\*\*

「牡蠣 森の香り」

\*\*\*

仔羊の藁包みロースト

又は

ジャージー牛ロース肉のビステッカ

\*\*\*

ジャガイモとチーズを詰めたラヴィオリ 馬肉のラグー

\*\*\*

キウイのマリネ、スプマンテのジュレ、ヨーグルトのソルベット

\*\*\*

アスパラガス、卵、ビール、リコッタ

\*\*\*

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。

\* スペシャル子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。