

Dinner Menu

コース ¥7,700

6皿程度の軽めのディナーコースです。

- *本日の先付
- *冷前菜
- *パスタ料理2種
- *お肉料理
- *季節のデザートと小菓子
- *コーヒーまたは紅茶

コース ¥10,800

季節の素材をたくさん盛り込んだ8皿程度の夜だけのおまかせスタンダードコースです。

- *本日の先付
- *冷前菜
- *温前菜
- *パスタ料理 2種
- *お魚料理
- *お肉料理
- *季節のデザートと小菓子
- *コーヒーまたは紅茶

コース ¥15,000

「その日にしかご用意できない素材を その瞬間に味わっていただきたい」8皿程度で構成される、ご予約制の特別コースです。(※「スペシャルコース」をご要望の際は、ご来店の前日までにご予約をお願い致します。)

○ それぞれのコースに合わせたワインのペアリングコースもご用意させていただいております。

○ お料理はおまかせでご用意させていただいておりますが、苦手な食材、アレルギーなどがございましたら、可能な限りご対応させていただいております。

○ 表示価格はすべて税込価格です。別途サービス料を10%頂戴いたしております。

Dinner Menu (english)

¥7,700 course (6 dishes)

•Apetizer, 2 pasta, Meat, Dessert, Petit four, & Café

¥10,800 course (8 dishes)

• 2 Apetizer, 2 pasta, Fish, Meat, Dessert, Petit four & Café

¥15,000 course (8 dishes)

The best of the season's freshest ingredients
An example of a 「¥15,000 course」

- Snapper, SHISO, Cavier
 - KAWAHAGI Carpaccio with Fresh Herb & Flower
 - HAMO "OTOSHI" L'asse style
 - Fedelini with Sea urchin from HOKKAIDO
 - Our Chef's Speciale Ravioli in 4 kind Cheese
 - SAWARA sauted with Fresh Harb & Eggplant
 - Oumi beef fillet with chef's special sauce
 - AMANATSU jerry with vari seasonal fruits
 - Italian traditional petit four on the [Board] = [Lasse]
-

※ For customers who use at dinner we have decided the course of cooking in advance. We thinking that we would like to serve you the best in best condition. So we ask all of you request the same course.

※ For customers who request ¥15,000 courses we will prepare them with careful selection of ingredients, so please reserve by 2 days before your visit.

※ For customers who have poor food materials and allergies, we will respond as much as possible from the course contents you requested.
Please do not hesitate to contact us.

※ All prices are inclusive of taxes.

※ 10% gratuity will be added to each check.