

DINNER COURSE

ディナーコース

¥5,000

(税込 ¥5,500)

(Antipasto Misto)

シマアジのカルパッチョ

ガスパッチョのソースとフルーツトマトを添えて

(Primo Piatto)

スルメイカと枝豆、夏野菜の

ジェノヴェーゼ スパゲッティ

(Secondo Piatto di Pesce)

北海道産アイナメのソテー

エスカルゴバターとビーツのソース

(Secondo Piatto di Carne)

みらい豚のソテー

焦がしオニオンソース

(Dolce)

本日のデザート

(Cafe)

コーヒー 又は 紅茶

DINNER COURSE

ディナーコース

¥10,000

(税込¥11,000)

Antipasto Misto

シマアジのカルパッチョ

ガスパッチョのソースとフルーツトマトとキャビアを添えて

Primo Piatto

季節野菜のペペロンチーノ ショートパスタ“トロフィエ”

オマール海老のグリル添え

Secondo Piatto di Pisce

トリュフ香る 常磐産 平目のインボルティエニ

旬のトウモロコシをソースに

Secondo Piatto di Carne

極上霜降り和牛

常陸牛のサーロインステーキ

フォワグラ入り赤ワインソース

Dolce

本日のデザート 又は チーズセレクション

Cafe

コーヒー 又は 紅茶