



Cena Speciale



シェフのおまかせ全10品のご用意です - *All 10 dishes* -
(2名様から承ります *Minimum 2 persons*)

¥8,500

ステュッツッキーニ

Amuse

海鱒と魚介類のマリネ ビーツソース

Marinated Sea trout and Seafood with Beet sauce

フォアグラのポワレ 林檎のサルサ

Foie gras Poiret with Apple salsa

とっておきの冷たいパスタ

Chef's Special Cold Pasta of the day

しらすと春野菜のスパゲッティ 桜の花を添えて

～プラス800円にてカラスミをお掛けすることもできます～

Spaghetti, Whitebait and Seasonable Vegetables

本日の鮮魚のポワレ サルサアメリカーナ

～プラス1000円にてオマール海老に変更することもできます～

Sauteed Fish of the day with Sauce Américaine

お口直し

Entremet

本日の和牛網焼き 赤ワインソース

Grilled Beef of the day with Red Wine sauce

シェフのスペシャルドルチェ

Chef's Special Dessert

小菓子とカフェ

Small confectionery, Coffee

ソムリエ厳選ワイン付きコース ¥15,000

上記コースとワインのマリアージュをお楽しみ頂けます。

5杯（各100ml）をソムリエがおすすめていたします。

Cena Speciale with Sommelier selected Wine (5 glasses, 100ml each)

*ディナータイムは、お一人様コペルト500円頂戴しております。サービス料は頂いておりません。

・Cover charge ¥500 per person