

DINNER MENU



前菜

- ・ 鶏白レバーのムース 990
- ・ スペシャルリテ！夏鹿のパテドカンパーニュ 1200
- ・ たっぷりチーズのリゾット 1200
- ・ ハマチの厚切りのカルパチョ 1250
- ・ 骨まで食べれる鮎のコンフィ（1本） 1300
- ・ サーモンの白子 焦がし醤油バターソース 1380
- ・ ブッラータチーズと生ハム 季節の果物 1750
- ・ 長崎和牛リブロースの炙りカルパチョ 1980

メイン

- ・ ムール貝のボンゴレロッソパスタ 1500
- ・ 本日の鮮魚 青海苔白ワインソース 2980
- ・ 牛ホホの赤ワイン煮込み 3300
- ・ 仔羊背肉の骨付きロースト 3600
- ・ 鴨胸肉のロースト 蜂蜜とスパイス風味 3780
- ・ 夏鹿うちモモのロースト 3800
- ・ スペシャルリテ！
牛フィレとフォアグラのロッシェニ風 3980

COURSE MENU



- ・全コース コーヒー・パン2個付き
- ・前菜・メイン・デザートはアラカルトからお選びください

アミューズ
前菜1品
メイン1品
デザート1品

4400

アミューズ
前菜2品
メイン1品
デザート1品

5500

アミューズ
前菜2品
お魚1品
お肉1品
デザート1品

7700