



## シェフ DINNER COURSE

¥8,000

メイン料理は、本日仕入れた新鮮なお魚1尾を1番美味しい調理法でシェフが2種提案する、これぞ魚タリアンと言える名物コース

－ 季節の冷製の一皿 －

－ 剣先イカとフルーツマトのフリット －  
海老みそバーニャカウダソース

－ 本日のお魚 素材を生かすスタイルで －

－ 黒毛和牛のロースト －  
ナッツとバルサミコのソース

※+¥1500 で【オーストラリア産伊勢海老のグリル】に変更できます。

－ 本日のお魚パスタ シェフのお任せで －

－ デザート －

## 選べる DINNER COURSE

¥5,000

－ 前菜 －

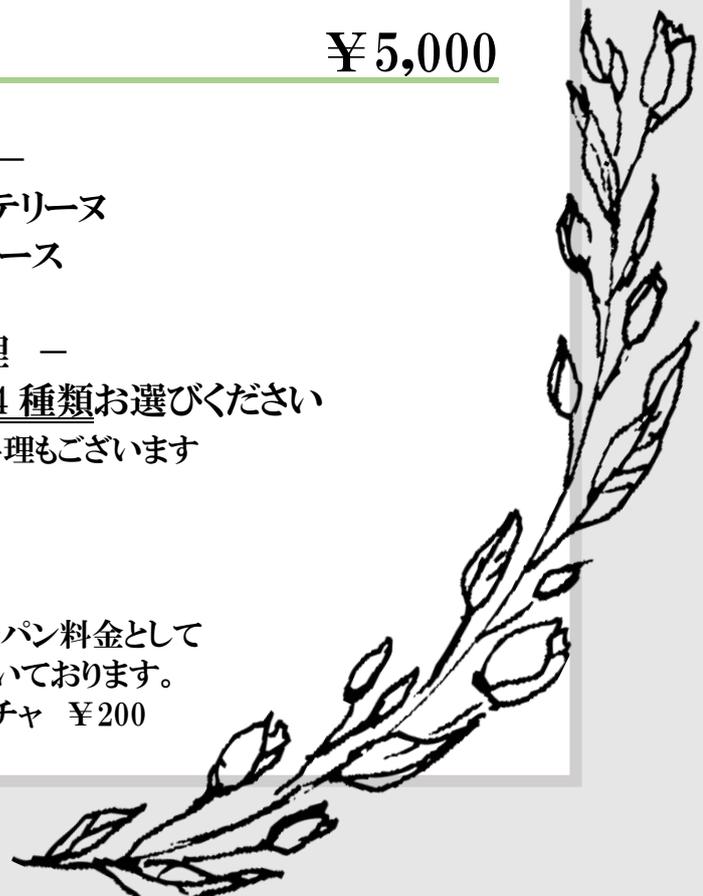
カジキマグロのテリーヌ  
ハーブ香るソース

－ メイン料理 －

お好きなメイン料理を 1組で 4種類お選びください

※一部差額を頂戴する料理もございます

アラカルトをご注文の場合パン料金として  
おひとり様¥500 いただいております。  
追加：自家製フォカッチャ ¥200



## FISH

---



新鮮なお魚丸ごと1尾

¥5,500

シェフにお任せの調理法で

+ ¥2,000

新鮮なお魚の1番美味しい調理法を2種ご提案します。  
お魚好きの為の最高の楽しみ方です。

コース差額(1名様)



真鯛のソテー

¥2,400

ドライマトとアンチョビバター

本日の鮮魚のグリル カリフラワーのピューレ

¥2,500

自家製カラスミ添え

+ ¥500

コース差額(1名様)

オマール海老とアンコウのオープン焼き

¥3,200

海老のビスケソース

+ ¥800

コース差額(1名様)

## MEAT

---

フランス産バルバリー鴨のロースト

¥3,000

ナッツとバルサミコのソース

黒毛和牛のロースト黒トリュフのソース

¥3,800

+ ¥1,200

コース差額(1名様)

## SPECIAL DISH

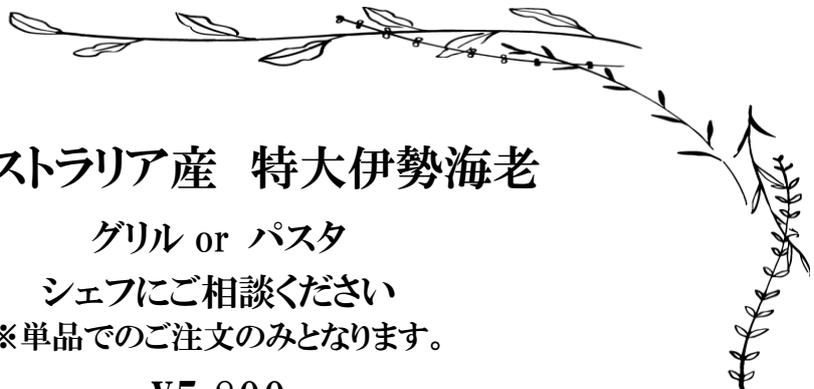
オーストラリア産 特大伊勢海老

グリル or パスタ

シェフにご相談ください

※単品でのご注文のみとなります。

¥5,800



## APPETIZER

---

カジキマグロのテリーヌ ハーブ香るソース ¥1,800

鮮魚のカルパッチョ 魚醬とパプリカのドレッシング ¥1,900

## PASTA & RISOTTO

---

自家製タリオリーニ ¥2,500

紅ズワイガニと帆立貝

+ ¥800  
コース差額(1名様)

ほうれん草のクリームソース

自家製タリオリーニ ¥2,100

大羽イワシとバジル レモンの香り

自家製タリオリーニ ¥1,800

ナスとリコッタチーズ 自家製トマトソース

自家製タリオリーニ ¥2,200

魚介感じる極上ペスカトーレ

+ ¥400  
コース差額(1名様)

スパゲッティ ¥2,200

うま味の詰まったイカ墨ソース

旬の茸とカチョカバロチーズのリゾット ¥2,200

## 〈Sparkling wine〉

	Glass	Bottle
2020 Prosecco di Treviso, Val d'cca プロセッコ ディ トレヴィーゾー Italy / Glera	¥800	¥3,800

## 〈White wine〉

	Glass	Bottle
2019 Nuviana Chardonnay ヌヴィアナ シャルドネー Spain / Chardonnay	¥800	¥3,600
2018 Weemala Riesling ウィマーラ リースリングー Australia / Riesling	¥900	¥4,300
2018 Au Bon Climat Chardonnay TSUBAKI オー ボン クリマ シャルドネー U.S.A. / Chardonnay	¥1,100	¥6,500

## 〈Red wine〉

	Glass	Bottle
2021 Foundstone Shiraz ファウンドストーン シラーズー Australia / Shiraz	¥800	¥3,600
2021 Jean Claude Mas Pinot Noir ジャン クロード マス ピノ ノワールー France / Pinot Noir	¥900	¥4,400
2010 Baloro, Casa Vinicola Nicoletto バローロー Italy / Nebbiolo	¥1,400	¥8,500

## 〈Beer〉

サッポロ生ビール 黒ラベル樽生 ¥800

## 〈Whisky〉

デュワーズ ホワイトラベル ¥800

グレンモーレンジ 10年 ¥1,400

## 〈Cocktail〉

自家製サンテリア ¥700

カシス ¥700  
(オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)

カンパリ ¥700  
(オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)

ジン ¥700  
(トニック・ソーダ・ジンジャーエール)

## 〈Grappa〉

グラッパ ディ ブルネッロ ¥1,000  
Grappa di Brunello, Col d'orcio

## 〈Soft drink〉

オレンジジュース ¥600

グレープフルーツジュース ¥600

ジンジャーエール ¥600

ウーロン茶 ¥600

アサヒ ドライゼロ ¥700

サンペレグリノ ¥700

## 〈Dessert〉

本日のデザート ¥600  
※スタッフにお尋ねください