
DINNER

6,800yen

アミューズ

本日の一口前菜

前菜

オードブル盛り合わせ

しまうら真鯛のカルパッチョ 平兵衛酢のジュレと共に
パルマ産生ハムとメロンのサラダ仕立て
天使の海老・モッツアレラチーズ・佐土原茄子のカプレーゼ
カチョカヴァッロチーズのグリルとルッコラのサラダ
バーニャカウダ

パスタ

ウニのクリームソース スパゲッティ
宮崎牛のラグー ショートパスタリガトーニ
さつま芋のニョッキ ポルチーニ茸とパンチェッタのクリームパスタ
佐土原茄子と海老のトマト スパゲッティ
地頭鶏の燻製とピーマンのペペロンチーノ
スモークサーモン・エリンギ・ホウレン草と生クリームスパゲッティ
アーリオ・オーリオ・パンチェッタの野菜たっぷり胡麻風味パスタ
ズワイガニとカラスミのリングイネ
(ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます)

スペシャル パスタ

本日のおすすめパスタ

宮崎米とポルチーニ茸のリゾット

メインディッシュ

ブイヤベース仕立てのカルタファタ包み
真鯛のソテー トリュフ風味のリゾット添え バルサミコソース
舌平目とホタテムースのレタス巻き 白ワインソース
西米良サーモンのムニエル 爽やかなバジルソース ドライトマト添え

国産牛フィレ肉のソテー トリュフの香りソースとドフィノア
クミンの香り鴨のソテーとローストオニオンのビューレ
仔羊のカツレツ モッツアレラチーズのせ
宮崎牛のブレゼ ナポリターナと宮崎キノコのフリット添え

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+800yen)
宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+2,300yen)

デザート&コーヒー

お好みのデザートをお選びください

パッションフルーツとココナッツのムース or デザート盛り合わせ
or レモンティラミス or パンナコッタ

お子様ディナー

2,500yen

ポタージュスープ/ソフトロール

ポロネーゼ スパゲッティ/チーズハンバーグ/エビフライ/フライドポテト/チキンナゲット
フルーツパフェ

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

