



---

# Dinner

---

オードブル

Hors d'oeuvre

本日の一品

Today's Dish

パスタ

Pasta

リゾット

Risotto

メインディッシュ

Main Dish

デザート & コーヒー

Dessert & Coffee

---

10,000yen

※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。  
※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ください。

# — Hors d'oeuvre —

オードブル

お客様のオードブルをお選びください

*Choose your favorite Hors d'oeuvre*



本日のアンティパストミスト

*Today's Antipasto Mist*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・海老・蟹]

※写真はイメージです



しまうら真鯛の炙りと日向夏のカルパッチョ  
爽やかなバジルのドレッシング

*Shimaura Red Sea Bream  
& Hyuganatsu Citrus Carpaccio, Basil Dressing*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



生ハム・苺とブラータチーズのカプレーゼ  
苺ドレッシングとバルサミコ

*Prosciutto Ham, Strawberry & Burrata Cheese  
Caprese, Strawberry Dressing & Balsamic*

[アレルギー / 小麦・乳]



天使の海老とホタテのカクテル  
アボカドのタルタルと共に

*Angel Prawn & Scallop Cocktail Served  
with Avocado Tartar*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・海老]



炙り烏賊とズワイガニのカネロニ  
マンダリン・パールローズ

*Seared Squid & Snow Crab Cannelloni,  
Mandarin・Pearl Rose*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・蟹]



海老・ムール貝・釜揚げチリメン・  
アスパラガスのテガミーノ

*Shrimp, Mussels, Kamaage Baby Sardines &  
Asparagus Tegamino*

[アレルギー / 小麦・乳・卵・海老]

# Pasta

パスタ (30g)

お好みのパスタをお選びください

*Choose your favorite Pasta*



ウニのクリームソース  
スパゲッティ

*Sea Urchin Cream Sauce  
Spaghetti*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



カンパチのコンフィと  
黒オリーブのボスカイオーラ  
スパゲッティ

*Greater Amberjack Confit  
& Black Olive Boscaiola Spaghetti*

[ アレルギー / 小麦 ]



ホタルイカと干し貝柱の  
ペペロンチーノ スパゲッティ

*Firefly Squid & Dried Scallop  
Peperoncino Spaghetti*

[ アレルギー / 小麦 ]



地頭鶏の燻製と  
ジャガイモのニョッキ  
ジャガイモのフリットをのせて

*Smoked Free Range Chicken &  
Potato Gnocchi Served  
with Potato Fritters*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



桜海老と菜の花の  
ペペロンチーノ スパゲッティ

*Sakura Shrimp & Canola Flower  
Peperoncino Spaghetti*

[ アレルギー / 小麦・海老 ]



宮崎牛ラグーと春野菜の  
軽いクリームソース  
スパゲッティ

*Miyazaki-Beef Ragout  
& Spring Vegetables  
Cream Sauce Spaghetti*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



あじ豚ラグーと黒胡椒香る  
ペペロンチーノ スパゲッティ

*Aji-Pork Ragout & Black Pepper  
Flavored Peperoncino Spaghetti*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



本日のおすすめパスタ  
*Today's Recommended Pasta*

※写真はイメージです

ショートパスタやロングパスタに  
変更も出来ます

Can be replaced with  
short or long pasta

+500yenでパスタを  
30g追加できます

Additional 500 yen,  
can be increase the amount of pasta (30g)

# Main dish

メインディッシュ

お好みのメインディッシュをお選びください

*Choose your favorite Main dish*



牛ホホ肉のラグーカツレット  
グリーントマトとルッコラのサラダ添え  
*Beef Cheek Meat Ragout Cutlet Served  
with Green Tomato & Arugula Salad*

[ アレルギー / 小麦・乳・卵 ]



仔羊のグリルとモッツァレラチーズ入り  
ポルペッティーニ  
*Grilled Lamb & Polpettini with Mozzarella Cheese*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



鴨のタリアータ  
マルサラソース  
*Duck Tagliata, Marsala Sauce*

[ アレルギー / 小麦・乳・落花生 ]



フォアグラソテーと大根のコンフィ  
タイム香るエシャロットソース  
*Sautéed Foie Gras & Daikon Radish Confit,  
Thyme Flavored Shallot Sauce*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



国産牛フィレ肉のビステッカと  
アンディーブのグラタン  
*Domestic Beef Filet Steak & Endive Gratin*

[ アレルギー / 小麦・乳・卵 ]



綾ぶどう豚のグリル  
レホール香るクリーミーソースのタリアータ  
*Grilled Aya-Budou Pork,  
Raifort Flavored Creamy Sauce Tagliata*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



本日のおすすめメインディッシュ  
Today's Recommended Main Dish

※写真はイメージです



宮崎県産ハーブ牛ロースの薄切りソテー  
赤ワインソース

*Sautéed Thinly Sliced Miyazaki-  
Herbed Beef Loin, Red Wine Sauce*

[ アレルギー / 小麦・乳 ]



しまうら真鯛のソテー  
菜の花のピューレと黄金イクラ添え  
*Sautéed Shimaura Red Sea Bream Served  
with Canola Flower purée & Golden Yamame Roe*

[ アレルギー / 小麦・乳・落花生 ]



アイナメ・ムール貝・海老・ツブ貝・ホタテの  
アクアパッツァ  
*Greenling, Mussels, Shrimp, Whelk Scallop &  
Scallops Acqua Pazza*

[ アレルギー / 海老 ]

追加料金でメインディッシュのお料理を変更できます  
Main dish can be changed to the following item for an additional charge



オマール海老のグリル  
ガーリックバター焼き  
彩り野菜添え (+2,800yen)  
*Lobster Grilled in Garlic Butter  
Colorful Vegetables On the Side (JPY 2,800)*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳・海老 ]



宮崎牛のビステッカと野菜のブーケ  
オニオンとヴィネガーソース  
ロース肉 (+2,800yen) / フィレ肉 (+4,000yen)  
*Miyazaki Beef Bistecca & Vegetables Bouquet  
Onion & Vinegar Sauce  
Loin (JPY 2,800) / Filet (JPY 4,000)*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳・落花生 ]

# Dessert & Coffee

デザート & コーヒー

お好みのデザートをお選びください

*Choose your favorite dessert*



「鎧塚シェフ監修」  
ピスタチオチーズムースと  
牛乳アイス  
“Yoroizuka Chef Creations”  
*Pistachio Cheese Mousse & Milk Ice Cream*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



桜とベリーのムース  
苺のシャーベット  
*Cherry Blossom & Berry Mousse,  
Strawberry Sherbet*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



苺とカフェ・オーレのオペラ  
マスカルポーネアイス  
*Strawberry & Cafe au Lait Opéra,  
Mascarpone Ice Cream*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



苺のティラミスと  
チョコレートアイス  
*Strawberry Tiramisu &  
Chocolate Ice Cream*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



ジェラート 3種盛り合わせ  
*Assorted Gelato*  
[ アレルギー / 乳 ]

## お子様ディナー

*Kids Dinner*

2,800 yen

チーズハンバーグ / ポテトフライ / チキンナゲット  
エビフライ / ソーセージ / ボロネーゼ スパゲッティ /  
ポタージュスープ / パン / オレンジジュース / フルーツパフェ  
*Cheese Hamburger steak / Fried potato / Chicken nugget  
Fried prawn / Sausage / Spaghetti with meat sauce  
Potage soup / Bread / Orange juice / Fruit parfait*



---

# Dinner

---

## シェフおすすめフルコース

Chef Recommended Course

12,000yen

期間限定で「お魚」と「お肉」が付いた、  
特別なコースをご用意いたしました。

This special course where you can enjoy both  
"fish" and "meat"

※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。  
※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ください。

【 アンティパスト ミスト *Hors d'oeuvre* 】

しまうら真鯛のカルパッチョ マンゴーソース  
*Shimaura Red Sea Bream Carpaccio, Mango Sauce*

ズワイガニとアボカドのセルクル仕立て レモンのジュレと共に  
*Snow Crab & Avocado in Round Bottomless Mold Served with Lemon Jelly*

スモークサーモンとクリームチーズのカネロニ パールローズ添え  
*Smoked Salmon & Cream Cheese Cannelloni Served with Pearl Rose*

小さな野菜のバーニャ・ディップ  
*Little Vegetables Bagna Dip*  
生ハムとトマトのブルスケッタ  
*Prosciutto Ham & Tomato Bruschetta*

【 本日の 1 品 *Today's dish* 】

フォアグラのフラン 赤ワインソース  
*Foie Gras Flan, Red Wine Sauce*

【 パ ス タ *Pasta (30g)* 】

ウニのクリームソース スパゲッティ  
*Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti*

カンパチのコンフィと黒オリーブのボスカイオーラ スパゲッティ  
*Greater Amberjack Confit & Black Olive Boscaiola Spaghetti*

ホタルイカと干し貝柱のペペロンチーノ スパゲッティ  
*Firefly Squid & Dried Scallop Peperoncino Spaghetti*

地頭鶏の燻製とジャガイモのニョッキ ジャガイモのフリットをのせて  
*Smoked Free Range Chicken & Potato Gnocchi Served with Potato Fritters*

桜海老と菜の花のペペロンチーノ スパゲッティ  
*Sakura Shrimp & Canola Flower Peperoncino Spaghetti*

宮崎牛ラグーと春野菜の軽いクリームソース スパゲッティ  
*Miyazaki-Beef Ragout & Spring Vegetables Cream Sauce Spaghetti*

あじ豚ラグーと黒胡椒香るペペロンチーノ スパゲッティ  
*Aji-Pork Ragout & Black Pepper Flavored Peperoncino Spaghetti*

本日のおすすめパスタ  
*Today's Recommended Pasta*

お好みのパスタを  
お選びください

*Choose your  
favorite Pasta*

+500yen でパスタを 30g 追加できます  
Additional 500 yen, can be increase the amount of pasta (30g)

## 【 お 魚 料 理 *Fish dish* 】

舌平目と海老のサルティンボッカ 黄金イクラとバターソース  
ズッキーニとアボカドのタルタル

*Sole & Shrimp Saltimbocca, Golden Yamame Roe & Butter Sauce  
Zucchini & Avocado Tartar*

日向夏シャーベット

*Hyuganatsu Citrus Sherbet*

## 【 お 肉 料 理 *Beef dish* 】

国産牛フィレ肉のビステッカ 爽やかなレホール香るジュ  
プリマベラ仕立て

*Domestic Beef Filet Steak, Raifort Flavored Jus Primavera Style*

追加料金でメインディッシュのお料理を変更できます

Beef dish can be changed to the following item for an additional charge

オマール海老のグリルガーリックバター焼き彩り野菜添え (+2,800yen)

*Lobster Grilled in Garlic Butter Colorful Vegetables On the Side (JPY 2,800)*

宮崎牛のビステッカと野菜のブーケオニオンとヴィネガーソース  
ロース肉 (+2,800yen) / フィレ肉 (+4,000yen)

*Miyazaki Beef Bistecca & Vegetables Bouquet Onion & Vinegar Sauce  
Loin (JPY 2,800) / Filet (JPY 4,000)*

## 【 ド ル チ ェ *Dessert&Coffee* 】

お好みのデザートを  
お選びください

*Choose your  
favorite dessert*

「鎧塚シェフ監修」ピスタチオチーズムースと牛乳アイス  
“Yoroizuka Chef Creations” Pistachio Cheese Mousse & Milk Ice Cream

桜とベリーのムース 苺のシャーベット  
*Cherry Blossom & Berry Mousse, Strawberry Sherbet*

苺とカフェ・オーレのオペラ マスカルポーネアイス  
*Strawberry & Cafe au Lait Opéra, Mascarpone Ice Cream*

苺のティラミスとチョコレートアイス  
*Strawberry Tiramisu & Chocolate Ice Cream*

ジェラート 3種盛り合わせ  
*Assorted Gelato*

フォカッチャ

*Focaccia*

コーヒー

*Coffee*

# Dessert & Coffee

デザート & コーヒー

お好みのデザートをお選びください

*Choose your favorite dessert*



「鎧塚シェフ監修」  
ピスタチオチーズムースと  
牛乳アイス  
“Yoroizuka Chef Creations”  
*Pistachio Cheese Mousse & Milk Ice Cream*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



桜とベリーのムース  
苺のシャーベット  
*Cherry Blossom & Berry Mousse,  
Strawberry Sherbet*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



苺とカフェ・オーレのオペラ  
マスカルポーネアイス  
*Strawberry & Cafe au Lait Opéra,  
Mascarpone Ice Cream*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



苺のティラミスと  
チョコレートアイス  
*Strawberry Tiramisu &  
Chocolate Ice Cream*  
[ アレルギー / 小麦・卵・乳 ]



ジェラート 3種盛り合わせ  
*Assorted Gelato*  
[ アレルギー / 乳 ]

## お子様ディナー

*Kids Dinner*

2,800 yen

チーズハンバーグ / ポテトフライ / チキンナゲット  
エビフライ / ソーセージ / ボロネーゼ スパゲッティ /  
ポタージュスープ / パン / オレンジジュース / フルーツパフェ  
*Cheese Hamburger steak / Fried potato / Chicken nugget  
Fried prawn / Sausage / Spaghetti with meat sauce  
Potage soup / Bread / Orange juice / Fruit parfait*