

# Pranzo A

高知県産カンパチの昆布締めカルパッチョ 淡路オニオンとカラマンシービネグル『菜園風』

*Carpaccio Greater Amberjack Cured with Kombu*

旬茸のトリフォラート スパゲッティーニ カプチーノ

*Spaghetini with Mushrooms and Cream Sauce*

または or

九十九里地蛤のシャンパンリゾット『グラナパダーノチーズ』 + ¥ 1,300

*Risotto Champagne Flavor with Clam*

太刀魚とペペロナータのミルフィーユ アル・フォルノ バニユットロツソ

*Millefeuille Scabbard Fish and Bell pepper, Tomato with Vegetables Sauce*

または or

ドライエイジング萬幻豚のコトレッタ ケッカソース セルバチコとライム

*Dry Aging Pork "Cutlet Style" with Checca Sauce*

または or

ホロホロ鶏のロティ ヴェルモットソース

*Roasted Guinea Fowl with Vermouth Souce*

または or

黒毛和種和牛もも肉のスコッタディート 備長炭炙り 白トリュフ塩と本山葵 + ¥ 1,800

*Wagyu Round Steak with Carrot Puree, White Truffle Salt and "WASABI"*

本日のドルチェ または 豆乳のパンナコッタとチアシード入り彩フルーツのマチェドニア

*Today's Dessert Plate or Fruits & Soy Milk Pannacotta*

¥5,300

# Pranzo B

高知県産カンパチの昆布締めカルパッチョ 淡路オニオンとカラマンシービネグル『菜園風』

*Carpaccio Greater Amberjack Cured with Kombu*

旬茸のトリフォラート スパゲッティーニ カプチーノ

*Spaghetini with Mushrooms and Cream Sauce*

または or

九十九里地蛤のシャンパンリゾット『グラナパダーノチーズ』 + ¥ 1,300

*Risotto Champagne Flavor with Clam*

太刀魚とペペロナータのミルフィーユ アル・フォルノ バニユットロツソ

*Millefeuille Scabbard Fish and Bell pepper, Tomato with Vegetables Sauce*

ドライエイジング萬幻豚のコトレッタ ケッカソース セルバチコとライム

*Dry Aging Pork "Cutlet Style" with Checca Sauce*

または or

ホロホロ鶏のロティ ヴェルモットソース

*Roasted Guinea Fowl with Vermouth Souce*

または or

黒毛和種和牛もも肉のスコッタディート 備長炭炙り 白トリュフ塩と本山葵 + ¥ 1,800

*Wagyu Round Steak with Carrot Puree, White Truffle Salt and "WASABI"*

本日のドルチェ または 豆乳のパンナコッタとチアシード入り彩フルーツのマチェドニア

*Today's Dessert Plate or Fruits & Soy Milk Pannacotta*

¥6,400

JRホテルメンバーズ価格 ¥ 6,050

- ・JRホテルメンバーズ価格は即日入会の会員様も対象です。
- ・会員価格の上、さらに10%のポイントが付与されます。

# Pranzo C

NZ産キングサーモンのオレンジ・ビーツマリネ  
イタリア産ブッラータチーズとプロシュット ブロッコリーのズッベッタ  
*Marinated King Salmon, Orange and Red Beet with Burrata Cheese, Raw Ham*

生ウニのトマトクリーム スパゲッティーニ

*Spaghetini with Urucin and Tomato Cream Sauce*

または or

九十九里地蛤のシャンパンリゾット『グラナパダーノチーズ』

*Risotto Champagne Flavor with Clam*

スズキのラルドンルーロー モンサンミッシェル産ムール貝 デュグレレ風

*Japanese sea perch Rolled Porkbelly with Mussel*

ドライエイジング萬幻豚のコトレッタ ケッカソース セルバチコとライム

*Dry Aging Pork "Cutlet Style" with Checca Sauce*

または or

US産チョイス サーロインのスコッタディート 備長炭炙り  
アンディーブのプレゼ・ロティ ジュドゥブッフ

*Grilled Beef Sirloin with Andive*

または or

黒毛和種和牛もも肉のスコッタディート 備長炭炙り

白トリュフ塩と本山葵

*Wagyu Round Steak with Carrot Puree, White Truffle Salt and "WASABI"*

本日のドルチェ または 豆乳のパンナコッタとチアシード入り彩フルーツのマチェドニア

*Today's Dessert Plate or Fruits & Soy Milk Pannacotta*

¥8,600

すべてのコースに食後のお飲み物と小菓子がついております。

*All Courses Come with Coffee & Petit Fours*

料金には消費税及びサービス料が含まれております。  
All prices include consumption tax and a service charge.