



Cuisine Est

Pranzo A

アンティパストミスト

Assorted Appetizer

自家製サルシッチャと野菜のスパゲッティーニ “オルトラーノ”

Homemade Salsiccia and Vegetable Spaghetini

または or

高知県須崎産 釜揚げしらすとあおさ海苔 枝豆のリゾット

Boiled whitebait, seaweed and Edamame Risotto

本鱈のインパデッラ 厳選野菜のバーニャソース

Sauteed Spanish Mackerel BagnaCauda Sauce

または or

イベリコ豚のグリリアータ キャベツと豚バラのトリンチャット キャラメリゼしたりんごとプルーン添え

Grilled Iberico Pork with Pork Trinxat and Caramelized Apples and Prunes

または or

USサーロインのグリリアータ 初夏の野菜のグリエ ジュドブフで +¥2,000

Grilled US Beef Sirloin with Early Summer Vegetables

バニラアイスとトロピカルフルーツ エスプレッソアッフオガード

Vanilla Ice Cream and Tropical Fruit, Espresso Affogado

¥5,800

Pranzo B

アンティパストミスト

Assorted Appetizer

自家製サルシッチャと野菜のスパゲッティーニ “オルトラーノ”

Homemade Salsiccia and Vegetable Spaghetini

または or

高知県須崎産 釜揚げしらすとあおさ海苔 枝豆のリゾット

Boiled whitebait, seaweed and Edamame Risotto

本鱈のインパデッラ 厳選野菜のバーニャソース

Sauteed Spanish Mackerel BagnaCauda Sauce

イベリコ豚のグリリアータ キャベツと豚バラのトリンチャット キャラメリゼしたりんごとプルーン添え

Grilled Iberico Pork with Pork Trinxat and Caramelized Apples and Prunes

または or

USサーロインのグリリアータ 初夏の野菜のグリエ ジュドブフで +¥2,000

Grilled US Beef Sirloin with Early Summer Vegetables

バニラアイスとトロピカルフルーツ エスプレッソアッフオガード

Vanilla Ice Cream and Tropical Fruit, Espresso Affogado

¥7,000

Pranzo C

穴子のフリット ラタトゥイユと新ごぼう バルサミコソース

モロヘイヤとマドラスのアクセント

Conger Eel Fritters with Ratatouille and Burdock Root in Balsamic Sauce

入り梅いわしとフェンネル グリーンアスパラガスのスパゲッティーニ シチリア風

Spaghetini with Sardines, Fennel and Green Asparagus Sicilian Style

または or

いか墨のリゾット するめいかとトマト チョリソーのアクセント

Risotto with Squid Ink, Dried Squid, Tomatoe and Chorizo Accents

すずきのサルタート 彩り野菜とオレンジ風味のバターソース

Sauteed Sea Bass with Shiso-scented Broth and Colorful Vegetables

USサーロインのグリリアータ 初夏の野菜のグリエ ジュドブフで

Grilled US Beef Sirloin with Early Summer Vegetables

または or

黒毛和種和牛ロースのグリリアータ 備長炭のアロマ +¥3,800

わさびを効かせたソース 初夏の野菜をそれぞれの調理法で

Charcoal Grilled Wagyu Loin with Early Summer Vegetables Wasabi Sauce

さくらんぼとカカオ72%のフォレ・ノワール

ピスターシュのグラスとグリオットチェリーの酸味で

Chocolate Cake with Cherry and 72% Cacao with Pistachio Ice Cream and Sour Griotte Cherries

¥9,000

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.