

A la Carte

アンティパスト ミスト(前菜盛り合わせ) Assorted Apetizer	¥3,100
ポテトフリット トリュフ塩 Fried Potatoes with Truffe Salt	1,200
じゃが芋のニョッキ パンチェッタと茸 クワトロフロマッジ Potato Gnocchi with Pancetta and Mushroom, Cheese Sauce	1,800
スモークサーモントラウトと北海道産モッツアレラチーズボッコンチーニ、 ワイルドルッコラ トマトクリーム スパゲッティーニ Spaghttni with Smoked Samon and Mozzarella Cheese, Tomato Sauce	2,100
牛100%ボローニャ風 スパゲッティーニ Spaghettni Bolognese	2,200
標津産秋鮭と香草パン粉のアル・フォルノ フィーヌゼルブヴェルデュレット Millefeuilleed Salmon and Herb Bread Crumbs with Green Vegetables Sauce	2,200
知床鶏とモンテプルチアーノ ダブルッツオの『コック・オーヴァン』 トリュフ風味のマッシュポテト とかちマッシュルーム削り Stewed Chicken, Red Wine Flavor with Mashed Potatoes, Truffle Flavor	2,800
US産牛サーロインのチャコールグリル(160g) 炭火炙り ソースディアブル Grilled Beef Loin, Roast Flavor with Pumpkin Puree and Mastard Sauce	4,200
本日のジェラート Today's Gelato	1,000
本日のシャーベット Today's Sherbet	1,000
フォンダンショコラ フランボワーズジェラート添え Fondant Chocolate with Raspberry Gelato	1,650
シェフパティシエのおすすめドルチェミスト(デザート盛り合わせ) Today's Dessert Plate	2,300
ミックスナッツ Mix Nuts	1,000
チョコレート盛り合わせ Assorted Chocolate	1,200