

Menù Selezione 6 portate 6皿のコース¥12,000

Snack di Benvenuto
Welcome snack
お出迎え

Amuse bouche
Amuse bouche
アミューズ

Pesce marinato con coriandolo,zuppa di pomodoro con sudachi e le sue perle
Fish marinated with coriander,tomato soup with sudachi and its pearl
鮮魚 コリアンダー風味のマリナート トマトのスープ すだちの香り 散りばめたパール

Creste di gallo ripiene di cappone con provola affumicata e crema di zucchini alla scapece
Creste di gallo filled with capon, smoked provola and zucchini cream sauce scapece style
雄鶏を詰めたクレスト ディ ガッロ
燻製プローヴォラチーズとクリーム仕立てのズッキーニ スカパーチェ

Pesce del giorno con crema di edamame affumicate e salsa di rucola selvatica
Fish of the day with smoked green soybeans and wild rocket sauce
本日の鮮魚
スモークした枝豆 ワイルドルッコラのソース

Agnello con pure di melanzane,senape, grana padano e salsa alla salvia
Lamb served with eggplants pure,mustard, grana Padano and sage sauce
仔羊の鞍下肉 ナスのピューレ
マスタードとグラナパダーノ セージのソース

Namelaka al cioccolato bianco con sorbetto di prugne, gel di menta e roccia al pepe jamaicano e yogurt
Namelaka of white chocolate,prunes sorbet,mint gel and jamaican Pepper rock and yogurt
ホワイトチョコレートのなめらかクリーム プラムのシャーベットとミントのゼリー
ジャマイカ産胡椒とヨーグルトの岩

Petit four & Caffé o té
Petit Four & Coffee or Tea
5種類のプチフルと食後のお飲み物

Vini Degustazione ¥6,000
Wine pairing
ワインペアリング

Menù Selezione 9 portate 9皿のコース¥15,000

Snack di Benvenuto
Welcome snack
お出迎え

Amuse bouche
Amuse bouche
アミューズ

Tramonto di peperoni con tonno, mandorle e mango
Bell pepper sunset with tuna, almond and mango
パプリカの夕日 鮪、アーモンドとマンゴー

Calamario ripieno di patate con piselli e salsa al cerfoglio
Squid filled with potato,green peas. chervil sauce
じゃがいもを詰めたジンドウイカ グリーンピースとセルフィーユのソース

Creste di gallo ripiene di cappone con provola affumicata e crema di zucchini alla scapece
Creste di gallo filled with capon, smoked provola and zucchini cream sauce scapece style
雄鶏を詰めたクレスト ディ ガッロ
燻製プローヴォラチーズとクリーム仕立てのズッキーニ スカパーチェ

Pesce del giorno con crema di edamame affumicate e salsa di rucola selvatica
Fish of the day with smoked green soybeans and wild rocket sauce
本日の鮮魚 スモークした枝豆 ワイルドルッコラのソース

Piccione con marmellata di kinkan, baby mais e salsa alla cannella
Pigeon with kinkan marmalade,young corn and cinnamon sauce
フランス産仔鳩 金柑のマーマレードとベビーコーン シナモンのソース

Agnello con pure di melanzane,senape,grana padano e salsa alla salvia
Lamb served with eggplants pure,mustard,grana Padano and sage sauce
仔羊の鞍下肉 ナスのピューレ マスタードとグラナパダーノ セージのソース

Cioccolato
Chocolate
チョコレート

Namelaka al cioccolato bianco con sorbetto di prugne, gel di menta e roccia al pepe jamaicano e yogurt
Namelaka of white chocolate,prunes sorbet,mint gel and jamaican Pepper rock and yogurt
ホワイトチョコレートのなめらかクリーム プラムのシャーベットとミントのゼリー
ジャマイカ産胡椒とヨーグルトの岩

Petit four & Caffé o té
Petit Four & Coffee or Tea
5種類のプチフルと食後のお飲み物

Vini Degustazione ¥8,000
Wine pairing
ワインペアリング

Menù Prestige 13 portate | 13皿のプレステージコース¥19,000

Snack di Benvenuto
Welcome snack
お出迎え

Amuse bouche
Amuse bouche
アミューズ

Pesce marinato con coriandolo,zuppa di pomodoro con sudachi e le sue perle
Fish marinated with coriander,tomato soup with sudachi and its pearl
鮮魚 コリアンダー風味のマリナート トマトのスープ すだちの香り 散りばめたパール

Tramonto di peperoni con tonno, mandorle e mango
Bell pepper sunset with tuna, almond and mango
パプリカの夕日 鮪、アーモンドとマンゴー

Calamario ripieno di patate con piselli e salsa al cerfoglio
Squid filled with potato,green peas. chervil sauce
じゃがいもを詰めたジンドウイカ グリーンピースとセルフィーユのソース

Verdure biologiche con consommé di anatra
Organic vegetables with duck consommé
鴨のコンソメスープ 大磯町の有機野菜

Creste di gallo ripiene di cappone con provola affumicata e crema di zucchini alla scapece
Creste di gallo filled with capon, smoked provola and zucchini cream sauce scapece style
雄鶏を詰めたクレスト ディ ガッロ
燻製プローヴォラチーズとクリーム仕立てのズッキーニ スカパーチェ

Spghettini al basilico con Aoyagi marinate
Spghettini with basil and marinated Aoyagi
バジリコのスパゲッティーニ マリネした小柱

Botan-ebi con nespole al cardamono bieta e ravanelli in carpione
Botan-ebi with cardamom flavored medlar,Swiss chart and radish in carpione
ボタン海老とカルダモン風味のびわ ビエタとラディッシュのカルピオーネ

Pesce del giorno con crema di edamame affumicate e salsa di rucola selvatica
Fish of the day with smoked green soybeans and wild rocket sauce
本日の鮮魚 スモークした枝豆 ワイルドルッコラのソース

Piccione con marmellata di kinkan, baby mais e salsa alla cannella
Pigeon with kinkan marmalade,young corn and cinnamon sauce
フランス産仔鳩 金柑のマーマレードとベビーコーン シナモンのソース

Agnello con pure di melanzane,senape,grana padano e salsa alla salvia
Lamb served with eggplants pure,mustard,grana Padano and sage sauce
仔羊の鞍下肉 ナスのピューレ マスタードとグラナパダーノ セージのソース

Cioccolato
Chocolate
チョコレート

Namelaka al cioccolato bianco con sorbetto di prugne,gel di menta e roccia al pepe jamaicano e yogurt
Namelaka of white chocolate,prunes sorbet,mint gel and jamaican Pepper rock and yogurt
ホワイトチョコレートのなめらかクリーム プラムのシャーベットとミントのゼリー
ジャマイカ産胡椒とヨーグルトの岩

Petit four & Caffé o té
Petit Four & Coffee or Tea
5種類のプチフルと食後のお飲み物

Vini Degustazione ¥12,000
Wine pairing
ワインペアリング

un'ulteriore 10% di servizio e 8% di tasse saranno aggiunti al totale.
An 10% discretionary service charge and 8% consumption tax will be applied to the total amount.
別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。