

Private Dinner Course

6000

FREE DRINK ¥3000

Appetizer

糸島藤浪トマトとブッラーチーズのカプレーゼ
九州産伊佐木のカルパッチョ レモンヴィネグレット
とうもろこしとケールのシーザーサラダ

Hot Appetizer

フォアグラミラネーゼ サフランリゾット マルサラワインのソース

Main

メカジキのカツレツ ハーブタルタルソース
有田鶏のディアボラ インカのめざめのロースト
糸島豚の炭火焼き ハーブオイルと粒マスタード
黒毛和牛ミスジのグリル ルッコラとレモン (1500)

Pasta

鱈とフェネルのアーリオ・オーリオ

Dessert

カッサータシチリアーナ
バスクチーズケーキ
静岡産メロンとバニラのパンナコッタ

コーヒー または 紅茶