

SHARE COURSE

4800

〈 APPETIZER + PASTA + MAIN + DESSERT 〉

APPETIZER

※お好きなものをおふたつお選びいただけます

ブッラータ ナガノパープルのカプレーゼ +1000
Burrata & Nagano Purple Caprese +1000

鰹とフルーツマトのガスパチョ風
Bonito & Fruit Tomato Gazpacho Style

ミライサーモンのカルパッチョ サワークリーム
“Mirai Salmon” Carpaccio with Sour Cream

グリルチキンとアボカドのシーザーサラダ
Grilled Chicken & Avocado Caesar Salad

ムール貝の白ワイン蒸し
Steamed Mussels

スペイン風オムレツ レモンアイオリ
Spanish Omelet with Lemon Aioli

PASTA

熊本赤茄子のアッラ・ノルマ リガトーニ
Rigatoni / Kumamoto Red Eggplant Alla Norma

“龍のたまご” カチョエ・ペペ タリアテッレ
Tagliatelle / “Ryu no Tamago” Cacio e Pepe

和牛ハンバーグボロネーゼ スパゲットーニ +1000
Spaghettoni / Wagyu Hamburg Bolognese +1000

MAIN

骨付き糸島豚の炭火焼き タスマニアマスタード
Charcoal-Grilled Itoshima Pork with Tasmanian Mustard

本日の鮮魚の炭火焼き
Charcoal-Grilled Today's Fresh Fish

宮崎 江田和牛 ももの炭火焼き グレモラータ +1500
Charcoal-Grilled Miyazaki Eda Wagyu Round with Gremolata +1500

DESSERT

※お好きなものをおひとつずつお選びいただけます

バスク風チーズケーキ +400
Basque Style Cheese Cake +400

キングチョコレートケーキ
King Chocolate Cake

ライムクリームタルト
Lime Cream Tart

山梨県産サンシャインレッド クープ +300
Yamanashi Sunshine Red Coupe +300

ジェラート
Gelato

・チョコレート
Chocolate
・九州レモン
Kyushu Lemon
・ラムレーズン（アルコールを使用しております）
Rum Raisin (Contains alcohol)

・宮崎マンゴー
Miyazaki mango
・九州リコッタ
Kyushu Ricotta



ANNIVERSARY COURSE

7800

ナガノパープルのカプレーゼ
Caprese with Nagano Purple

ミライサーモンのカルパッチョ サワークリーム
“Mirai Salmon” Carpaccio with Sour Cream

フォアグラ寿司
Foie Gras Sushi

熊本赤茄子のアッラ・ノルマ リガトーニ
Rigatoni / Kumamoto Red Eggplant Alla Norma

黒毛和牛の炭火焼き
Charcoal-Grilled Wagyu Beef

パティシエ特製 ホールケーキ
Whole Cake

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

こちらのコースは、前日12時までのご予約とさせていただきます。あらかじめご了承くださいませ。
This Course is available by reservation until 12:00PM on the day before your visit.
Thank you for your understanding.



ANNIVERSARY COURSE 12000

乾杯酒

First Drink

ナガノパープルのカプレーゼ

Caprese with Nagano Purple

ミライサーモンのカルパッチョ サワークリーム

“Mirai Salmon” Carpaccio with Sour Cream

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

オマール海老のマリナーラ リングイネ

Linguine / Lobster Marinara

宮崎 江田和牛 ももの炭火焼き グレモラータ

Charcoal-Grilled Miyazaki Eda Wagyu Round with Gremolata

パティシエ特製 ホールケーキ

Whole Cake

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

こちらのコースは、前日12時までのご予約とさせていただきます。あらかじめご了承くださいませ。

**This Course is available by reservation until 12:00PM on the day before your visit.
Thank you for your understanding.**