

Dinner

Specialite

*北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ

Antipasto misto

小さな前菜4品

*カノビアーノサラダ

*アオリイカのセミクレード 金時草のエキス

*鱧の炙りスープ仕立て

*栗カニとリコッタチーズのカネロコ風 抹茶の香り

Primo Piatto

*鮎と伏見唐辛子 シロ菜のスパゲッティニ

Second Piatto

*本日の白身魚のポワレ 赤なすのポタージュ

または

*仏産仔牛バラ肉とキャベツの煮込み 焼きとうもろこし添え

Dolce

*カノビアーノドルチェ(6種類よりチョイス)

コーヒー

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify a staff member if you are allergic to certain foods.