

季節のおまかせディナーコース ¥8,800 (¥8,000)

季節の付き出し

前菜の盛り合わせ

ラストリカート風 小さな前菜6種の盛り合わせ

温製前菜

和歌山県産 鮎のコンフィ 夏野菜のソース

パスタ料理

イカ墨を練り込んだタリオリーニ 北海道産 毛蟹と黄ニラのソース

パスタ料理

長崎県壱岐 このみ農園 グリーンアスパラガスのカチョ・エ・ペペ スパゲッティ

メイン料理

京鴨のロースト ヴィンサントのソース

又は

和牛サーロインのポワレ マデラワイン風味のジュのソース + 2,000円

本日のデザート

食後のお飲み物と小菓子

※ 表示価格とは別途に10%のサービス料を頂戴いたしております。