

DINNER



アミューズ
+
前菜
+
パスタ
+
スペシャルパスタ
+
メインディッシュ
+
デザート&コーヒー

6,800yen

お子様ディナー

2,500yen

ポタージュスープ/ソフトロール/
ポロネーゼ スパゲティ/チーズハンバーグ/エビフライ/
フライドポテト/チキンナゲット/ウインナー/
フルーツパフェ

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

アミューズ

本日の一口前菜

前菜

オードブル盛り合わせ
鳥賊のソテー レモンの香り焼き
しまورا真鯛のカルパッチョ 平兵衛酢のジュレと共に
バルマ産生ハムとメロンのサラダ仕立て
ズワイガニとモッツアレラチーズ・佐土原茄子のカプレーゼ
カチョカヴァッロチーズのグリルとルッコラのサラダ
焼きホタテのカルパッチョ ツナソース仕立て
バーニャ カウダ

パスタ

ウニのクリームソース スパゲティ
宮崎牛のラグー ショートパスタリガトーニ
さつま芋のニョッキ ポルチーニ茸とパンチェッタのクリームパスタ
佐土原茄子と海老のトマト スパゲティ
地頭鶏の燻製とピーマンのペペロンチーノ
スモークサーモン・エリンギ・ホウレン草と生クリームスパゲティ
アーリオ・オーリオ・パンチェッタの野菜たっぷり胡麻風味パスタ
ズワイガニとカラスミのリングイネ
あじ豚のポロネーゼ ショートパスタリガトーニ
水鳥賊とブロッコリーのジェノベーゼ パスタリングイネ
(ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます)

スペシャルパスタ

本日のおすすめパスタ
宮崎米とポルチーニ茸のリゾット

メインディッシュ

ブイヤベース仕立てのカルタファタ包み
真鯛のソテー トリュフ風味のリゾット添え バルサミコソース
舌平目とホタテムースのレタス巻き 白ワインソース
西米良サーモンのムニエル 爽やかなバジルソース ドライトマト添え
甘鯛のうろこ焼き ポロ葱のソース

国産牛フィレ肉のソテー トリュフの香りソースとドフィノア
クミンの香り鴨のソテーとローストオニオンのビューレ
仔羊のカツレツ モッツアレラチーズのせ
宮崎牛のブレゼ ナポリターナと宮崎キノコのフリット添え
仔牛のサルティンボッカ マルサラソース

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+800yen)
宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+2,300yen)

デザート&コーヒー

お好みのデザートをお選びください
コーヒーマロン モンブラン or デザート盛り合わせor
レモンティラミス or パンナコッタ