

DINNER



アミューズ  
Amuse-bouche

+

前菜  
Appetizer

+

パスタ  
Pasta

+

スペシャルパスタ  
Special Pasta

+

メインディッシュ  
Main Dish

+

デザート & コーヒー  
Dessert & Coffee

6,800 yen

\*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。

We use rice grown in Japan.  
Menu items may change due to market availability.  
The price includes tax and service charge.  
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



——— メインディッシュ Main dish ———

ブイヤベース仕立てのカルタファタ包み  
bouillabaisse in Carta Fata Foil

真鯛のサルティンボッカ 白ワインソース アーティーチョークのフリット添え  
Red sea bream saltimbocca, White wine sauce with Artichoke Fritters

舌平目とホタテムースのレタス巻き 白ワインソース  
Sole and scallop mousse in lettuce roll with white wine sauce

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  
NISHIMERA salmon Mouniere with Dried Tomato and Basil Sauce

甘鯛のうろこ焼き ポロ葱のソース  
Scales Grilled Tilefish, Leek sauce

国産牛フィレ肉のソテー トリュフの香りソース ジャガイモのフリット添え  
Sautéed Domestic beef, Truffle sauce with Potato Fritters

鴨肉のタリアータ バルサミコソース  
Duck Tagliata with Balsamic sauce

仔羊のカツレツ モッツァレラチーズのせ  
Lamb cutlets with Mozzarella cheese

牛舌のブレゼ ナポリターナとルッコラのサラダ添え サルサ・ヴェルデェ  
Beef tongue Braiser sauce Napoletana with Rocket salad and Green salsa

仔牛のソテー ゴルゴンゾーラチーズのソース  
Sautéed Veal with Gorgonzola sauce

追加料金でメインのお料理を変更できます。

Main dish can be changed to the following item for an additional charge.

骨付きイベリコ豚のグリル 柚子バター添え (+800yen)  
Grilled Iberian pork chops (JPY 800) with YUZU butter

宮崎牛ロース肉のソテーと彩り野菜のグリル (+2,300yen)  
Sautéed MIYAZAKI Beef Loin (JPY 2,300) with Steamed Vegetables

——— デザート&コーヒー Dessert & Coffee ———

お好みのデザートをお選びください  
Choose your favorite dessert

デザート盛り合わせ  
Assorted Dessert

苺のティラミス  
Strawberry Tiramisu

昔ながらのプリン  
Pudding

日向夏のクリームタルト  
Hyuganatsu cream Tart

——— パスタ Pasta ———

ウニのクリームソース スパゲッティ  
Sea urchin cream sauce spaghetti

宮崎牛のラグー ショートパスタリガトーニ  
MIYAZAKI beef ragout sauce Rigatōni short pasta

桜海老と菜の花のペペロンチーノ スパゲッティ  
Sakura-shrimp and Canola flower Peperoncino

佐土原茄子と海老のトマト スパゲッティ  
SADOWARA Eggplant and Prawn Tomato spaghetti

地頭鶏と焼き葱のペペロンチーノ スパゲッティ  
Free-Range Local Chicken and Grilled Leek Peperoncino

パルマ産生ハムとルッコラのクリームスパゲッティ  
PROSCIUTTO PARMA ham and rocket salad cream sauce spaghetti

アーリオ・オーリオ・ズワイガニの野菜たっぷり胡麻風味パスタ  
Garlic-infused olive oil, Snow crab and Vegetables Spaghetti Sesami Flavor

五ヶ瀬ぶどうカンパチとカラスミのリングイネ  
Linguine of GOKASE amberjack and Karasumi(mullet roe)

あじ豚のボロネーゼ ショートパスタリガトーニ  
Rigatoni with AJI pork meat sauce

魚介のバジリコ風味ラグー スパゲッティ  
Basil flavored seafood ragout spaghetti

ショートパスタをロングパスタに変更も出来ます  
Short pasta can be replaced with long pasta

——— スペシャルパスタ Special Pasta ———

本日のおすすめパスタ  
Recommended pasta of the day

あじ豚のサルシッチャとポルチーニの宮崎米リゾット  
Aji-pork sausage and Miyazaki rice with Porcino Risotto

——— アミューズ Amuse-bouche ———

本日の一口前菜  
Small Appetizer of the day

——— 前菜 Appetizer ———

オードブル盛り合わせ  
Hors d'oeuvre

穴子とホタテのグリルとトマトのグラタン  
Grilled Conger-eel and Scallops with Tomato bake

シラスとアスパラガスのテガミーノ  
Baby anchovies and asparagus Tegamino

海老と烏賊のセモリナフリット サラダ添え  
Shrimp and Squid Semolina Fritters with Salad

しまうら真鯛のカルパッチョ 日向夏のジュレと共に  
SHIMAURA red sea bream Carpaccio with Hyuganatsu Jelly

パルマ産生ハムとメロンのサラダ仕立て  
PROSCIUTTO PARMA ham and Melon salad

桜姫鶏のスモークとジャガイモのテリーヌ サラダ添え  
Smoked SAKURAHIME-Chicken and Potato Terrine with Salad

ズワイガニとモッツァレラチーズ・佐土原茄子のカプレーゼ  
Caprese with Mozzarella, Snow crab and SADOWARA Eggplant

カチョカヴァッロチーズのグリルとルッコラのサラダ  
Grilled Caciocavallo cheese and Rucola salad

バーニャ カウダ  
Bagna cauda

烏賊とイクラをのせたカリフラワーのムース オマール海老のジュレと共に  
Cauliflower mousse topped with Squid and Salmon roe, Lobster Jelly

お子様ディナー

Kids Dinner

2,500yen

ポタージュスープ／ソフトロール／  
ボロネーゼ スパゲッティ／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

Potage soup / Soft Rolls /  
Spaghetti with meat sauce / Cheese hamburger steak  
Fried prawn / Fried potato / Chicken nugget /  
Wiener sausage /Fruit parfait