

## GRIP COURSE

8,500

### 《 Antipasto 》

小森ファーム まいひめトマト特選  
白糠酪恵舎 モッツアレラチーズ

勝浦産 初カツオ  
カルパッチョ 新玉ねぎとレモン麴

ハンガリー産合鴨 低温調理  
自家製ハム ザクロのバルサミコ

那須高原 グリーンアスパラガス  
ロースト 茜美人卵のウフマヨ

### 《 Main 》

徳島産 黒毛和牛”和一”外もも  
炭焼き 金山寺味噌の赤ワインソース

### 《 Pasta 》

鹿島灘ハマグリと鹿児島産タケノコ  
アリオオーリオ 生パスタ スパゲットーニ

### 《 Dolce 》

狭山抹茶のバスクチーズケーキ  
蒜山ミルクアイス

トルチェをご注文のお客様には  
コーヒー、紅茶をお付けいたします

前菜・メイン・パスタを  
それぞれ1品ずつお選びください

## PREFIX COURSE

5,500

### 《 Antipasto 》

(A) 白糠酪恵舎モッツアレラチーズ  
野本さん日向夏のカプレーゼ

(B) 勝浦産 初カツオ  
カルパッチョ 葉ニンニクのアイオリと文旦のジュレ

(C) 那須高原 グリーンアスパラガス 【+300】  
ロースト 茜美人卵のウフマヨ

(D) ハンガリー産合鴨 低温調理 【+500】  
自家製ハム ザクロのバルサミコ

### 《 Main 》

(A) 天元豚肩ロース  
炭焼き 土佐柚子の白ワインヴァイネガーソース

(B) ハンガリー産 マグレ鴨 【+800】  
ロースト 温州みかんの赤ワインヴァイネガーソース

(C) 徳島産 黒毛和牛”和一”外もも 【+1500】  
炭焼き 金山寺味噌の赤ワインソース

### 《 Pasta 》

(A) 京丹波産 大黒本しめじ  
デュクセルバターソース

(B) 黒毛和牛”和一” 赤ワインラグー  
生パスタ フェットチーネ

(C) 大粒! 北海アサリとブロッコリーのボンゴレビアンコ  
生パスタ スパゲットーニ  
(2名様~)【+500】

### 《 Dolce 》

オーガニックチョコムース ~青山さんの土佐文旦~ 【+1000】

狭山抹茶のバスクチーズケーキ 【+800】

鳴門金時芋のブリュレ 【+900】