GRIP COURSE

8,500

《 Antipasto 》

イタリア産 ブッラータチーズ
とちあいか　濃縮トマト　カプレーゼ

香川産 ブリ
カルパッチョ 柚子胡椒と蜂蜜のソース

山形豚ロース肉
自家製ハム　西洋ワサビとヨーグルトのヴィネグレット

兵庫産 一年牡蠣
蒸し牡蠣　シチリア産オリーブオイルと国産レモン

《 Main 》

山梨産 A5黒毛和牛もも肉
炭焼き　ガーリックグレービーソース

《 Pasta 》

カチョ・エ・ペペ
全粒粉を練り込んだ生パスタ”キタッラ” 生胡椒

《 Dolce 》

バスクチーズケーキ
自家製アイス　ロイヤルミルクティー

ド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) イタリア産　ブッラータチーズ
とちあいか　濃縮トマト　カプレーゼ

(B) 香川産　ブリ
カルパッチョ 柚子胡椒と蜂蜜のソース

(C) 山形豚ロース肉
自家製ハム　西洋ワサビとヨーグルトのヴィネグレット

(D) 神奈川産　グリーンアスパラガス 【+500】
グリル　茜美人卵とマスカルポーネチーズディップ

《 Main 》

(A) 山形豚 肩ロース
炭火焼 エシャロットクリーム

(B) 合鴨ムネ肉
ロースト　白ワインビネガー

(C) 山梨産 A5黒毛和牛もも肉【+1500】
炭火焼　ガーリックグレービーソース

《 Pasta 》

(A) おいも豚サルシッチャと春豆
ケールジェノベーゼ　生パスタ　リガトーニ

(B) 栃木産　国産牛のボロネーゼ
生パスタ　フェットチーネ

(C) 三陸産渡り蟹のアーリオオーリオ
生パスタ　スパゲットーニ
(2名様～)【+500】

《 Dolce 》

自家製アイス　ロイヤルミルクティー　【+600】

バスクチーズケーキ　【+700】

苺のティラミス　【+800】