秋を楽しむ、選べるプリフィックスコース

4800

前菜 /Antipasto

（※お好きな前菜をお選びください）
（※Please choose your preferred Antipasto）

A）北海道産天然ブリのカルパッチョ　温州みかんヴィネグレット
Hokkaido Wild Yellowtail Carpaccio with Mandarin Vinaigrette

B）白糠産モッツァレラチーズとシャインマスカットのカプレーゼ
Shiranuka Mozzarella Cheese & Shine Muscat Grapes Caprese

C）馬木葉産蝦夷鹿肉　パテドカンパーニュ
Makiha Ezo Venison Pâté de Campagne

メイン / Main

（※お好きなメインをお選びください）
（※Please choose your preferred Main dish）

A）森林鶏もも肉のロースト　カチャトーラソース
Roasted Shinrin Chicken Thigh with Cacciatore Sauce

B）山形豚肩ロースのロースト　黒ニンニクソース（+1,000）
Yamagata Pork Shoulder Roast with Black Garlic Sauce

C）北海道産帯広牛のロースト　グレービーソース（+1,500）
Hokkaido Obihiro Beef Roast with Gravy Sauce

パスタ/ Pasta

（※お好きなパスタをお選びください）
（※Please choose your preferred Pasta dish）

A）鳥取産花咲姫トマトと紅ズワイガニ　ポモドーロ
Hanasaki Hime Tomatoes & Red Snow Crab from Tottori – Pomodoro

B）広島産牡蠣と松の実香るジェノベーゼ　“スパゲットーニ”（+500）
Hiroshima Oysters & Pine Nut Genovese “Spaghettoni”

C）和牛スジ肉の赤ワインラグー　”リガトーニ”（+500）
Wagyu Beef Tendon Red Wine Ragu “Rigatoni”

おもてなしLaLaコース

6800

最初の一皿 / Opening Plate

季節のアミューズ
Seasonal Amuse

冷菜 / Cold Appetizers

北海道産天然ブリのカルパッチョ　温州みかんヴィネグレット
Hokkaido Wild Yellowtail Carpaccio with Tapenade Sauce

白糠産モッツァレラチーズとシャインマスカットのカプレーゼ
Shiranuka Mozzarella Cheese & Shine Muscat Grapes Caprese

温菜 / Hot Appetizer

有頭エビのカダイフ巻きと美〜ナスのフリット
Shrimp Wrapped in Kataifi & Tokushima Eggplant Fritto

メイン / Main

北海道産帯広牛のロースト　グレービーソース
Hokkaido Obihiro Beef Roast with Gravy Sauce

パスタ/ Pasta

鳥取産花咲姫トマトと紅ズワイガニ　ポモドーロ
Hanasaki Hime Tomatoes & Red Snow Crab from Tottori – Pomodoro

ドルチェ / Dolce

パンナコッタ
Panna Cotta
&
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea