

COURSE

それぞれ、1品ずつお選びください

5,500

ENTREES
前菜函館産 タラ白子のグラタン
ポロネギ ゴルゴンゾーラ白糠町モッツァレラのカプレーゼ
イチジク アンチョビとケッパーのソース銚子産 平目
カルパッチョ タブナードソース函館産 真タコ
マリネ ケールサルサヴェルデMAIN
メイン国産黒毛和牛”和一”もも肉 【+1,500】
ロースト トリュフと赤ワインのソース山形豚ロース 低温ロースト
プッタネスカソースと生胡椒を添えて函館産アンコウ
ちりめんキャベツとアンコウの出汁PASTA
パスタ広島産カキと万願寺トウガラシ
アラビアータ茹で上げじゃが芋とバジリコ
バジリコと松の実香るジェノベーゼソース国産牛肉と鳴門金時芋のラグー
赤ワインで煮込んだラグーソース タリアテッレ

〈 DOLCE 〉

クラシックプリン
+580焼きりんごアイス
+480ティラミス
+600