

Tasting Course

4,500

Burrata Cheese and Marinated Tomato "Caprese"

ブルラータチーズと彩りトマトのカプレーゼ

Chitarra with Wagyu Beef and Tomato Sauce "Bolognese"

和牛のボロネーゼ キタッラ

Chef's Garden Salad

シェフズガーデンサラダ

Herb Grilled Chicken

鶏もも肉のハーブグリル

Tiramisu

ティラミス

Bread / Coffee or Tea

パン / コーヒー もしくは紅茶

Chef's Course

6,800

Grunt and Seasonal Vegetables Insalata with Herbs

イサキと夏野菜 ハーブのインサラータ

Corn Zeppoline with Prosciutto

トウモロコシのゼッポリーニと生ハム

Linguine with Stewed Octopus in Tomato Sauce

おぼれ蛸とセロリのトマトラゲー リングイネ

Grilled Lamb Shoulder Loin with Salsa Verde

ラム肩ロースのグリル コリアンダーのサルサヴェルデ

or

Grilled Wagyu Beef with Salsa Verde (+1,500)

黒毛和牛イチボのグリル コリアンダーのサルサヴェルデ (+1,500)

Spaghettini with Chicken Ragout and Lemon

鶏もも肉のラゲーとレモンのスパゲッティーニ

Chef's Selected Mango and Coconut Gelato

博多完熟マンゴーとココナッツのジェラート

Bread / Coffee or Tea

パン / コーヒー もしくは紅茶