

TASTING COURSE

4,500

APPETIZER

Sea Bream Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette
真鯛のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

PASTA

Chitarra with Minced Beef “Bolognese”
牛肉のボロネーゼ キタッラ

MAIN

Grilled Pork with Spicy Mustard
三元豚のグリル スパイシーマスタード

DESSERT

Pear and Vanilla Ice Cream with Caramel Sauce
洋梨とバニラアイス キャラメルソース

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶

CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER

Fish Carpaccio with Bottarga
鮮魚のカルパッチョとからすみ

HOT APPETIZER

Grilled Mashroom with Egg "Milanese"
キノコのグリル ミラネーゼ

PASTA

Spaghettini with Sardine and Fennel
イワシとウイキョウのスパゲッティーニ シチリア風

MAIN

Grilled Wild Duck with Red Wine Sauce
紅茶鴨のグリルor赤ワインソース

Grilled Beef with Truffle (+2,000)
黒毛和牛のグリル トリュフの香り (+2,000)

DESSERT

Chestnut and Hazelnuts Montblanc
丹波栗とヘーゼルナッツのモンブラン

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶

AFTER DRINK

KNOTS COFFEE ROASTERS

Coffee

コーヒー

Espresso single / double

エスプレッソ

Cafe au Lait

カフェオレ

Cafe Latte

カフェラテ

+100

Soy Milk Latte

ソイラテ

+100

TEA

Iced Tea

アイスティー

Darjeeling / Earl Grey / Assam



ダージリン / アールグレイ / アッサム

Jasmine / Camomile / Lemongrass



ジャスミン / カモミール / レモングラス

Sereno Blended Tea

(Rooibos with Peach and Cherry Blossom)



セレーノブレンドティー

+100

All-day Blended Tea

(Assam, Jasmine and Oolong)



オールデイブレンドティー

+100