



DINNER

APPETIZER

Prosciutto サヴォア産生ハム	900
 Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ	1,000
Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette 寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット	1,600
Octopus and Potato Galician Style タコとじゃがいものガリシア風	1,200
Chef's Selection Vegetables "Bagna Cauda"  さいたまヨーロッパ野菜研究会のお野菜のバーニャカウダ	2,800
 Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,500
Kale Salad with Seasonal Fruit, Nuts, and Gorgonzola Cheese 旬果とナッツ ゴルゴンゾーラのケールサラダ	1,200
 Italian Burrata Cheese and Tomato “Caprese” イタリア産ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ仕立て	1,800

HOT APPETIZER

Shishito Peppers Fritto しし唐のフリット	800
Fish Fritto Tacos with Fresh Tomato Salsa フィッシュフリットのタコス フレッシュトマトサルサ	700 / 1P
Steamed Blue Mussels in White Wine フレッシュムール貝の白ワイン蒸し	M 1,800 L 2,800
 Grilled Mashroom with Egg “Milanese” キノコのグリル ミラネーゼ	1,600
 Sautéed Foie Gras and Saffron Risotto with Marsala Wine Sauce フォアグラのソテーとサフラン焼きリゾット マルサラワインソース	2,800
 Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,000
Garlic Shrimp in Olive Oil "Ajillo" ソフトシェルシュリンプのアヒージョ	1,200
Baguette バゲット	500
Mashed Potato with Garlic Butter Sauce マッシュポテト ガーリックバターソース	800

CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER
寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
HOT APPETIZER
キノコのグリル ミラネーゼ
PASTA
フレッシュムール貝とトマトのリングイネ
MAIN
紅茶鴨のグリル 赤ワインソース
DESSERT
丹波栗とヘーゼルナッツのモンブラン
COFFEE or TEA
コーヒー もしくは 紅茶

TASTING COURSE

4,500

APPETIZER
寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
PASTA
牛肉のボロネーゼ キタッラ
MAIN
三元豚のグリル スパイシーマスタード
DESSERT
洋梨とバニラアイス キャラメルソース
COFFEE or TEA
コーヒー もしくは 紅茶

PASTA

Linguine With Fresh Mussels and Tomato フレッシュムール貝とトマトのリングイネ	1,900
 Spaghettini with Bottarga and Butter "ひなた黒潮" からすみと発酵バターのスパゲッティーニ	1,900
 Chitarra with Minced Beef in Tomato Sauce "Bolognese" 牛肉のボロネーゼ キタッラ	1,600
Spaghettini with Eggplant and Smoaked Cheese in Spicy Tomato Sauce "Arrabbiata" ナスと燻製チーズのアラビアータ スパゲッティーニ	1,600
Spaghettini with Truffle "Carbonara" カルボナーラとトリュフ スパゲッティーニ	2,000

MAIN

Sauteed Fresh Fish with Fresh Tomato Sauce 鮮魚のソテー フレッシュトマトサルサ	2,400/100g
Chicken Enchilada 鶏肉のエンチラーダ	1,000/1P
Grilled and Instant Smoked Pork Loin 三元豚ロースのグリル 瞬間燻製	2,600/150g
 Spice Grilled Lamb Chops with Salsa Verde ラムチョップのスパイスグリル サルサヴェルデ	1,200/1P
 Grilled Beef Top Blade with Spicy Mustard 牛ミスジのグリル スパイシーマスタード	3,500/150g
Grilled Wagyu Sirloin with Truffle 黒毛和牛サーロインのグリル トリュフの香り	7,500/150g

DESSERT

 Chestnut Mille-feuille 丹波栗のミルフィーユ	1,200
 Cheese Cake Basque Style バスク風チーズケーキ	900
Tiramisu ティラミス	900
 Pear Compote with Praline and Vanilla Ice Cream 洋梨のコンポート プラリネとバニラアイス	1,100
Citrus Coupe 柑橘のクーブ	1,000
Today's Ice Cream or Sorbet 本日のアイスクリーム or シャーベット	500