



TASTING COURSE

4,500

APPETIZER

Grilled Spanish Mackerel Carpaccio with Herb Marinade
炙り鰯のカルパッチョ ハーブマリネ

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

DESSERT

Marinated Strawberry with Vanilla Ice Cream
あまりんのマリネ バニラアイス添え

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶



CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER

Grilled Spanish Mackerel Carpaccio with Herb Marinade
炙り鰯のカルパッチョ ハーブマリネ

HOT APPETIZER

Grilled White Asparagus with Egg "Milanese"
ホワイトアスパラガスのミラネーゼ

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

MAIN

Grilled Duck with Vincotto Sauce
鴨肉のグリル ヴィンコットソース

or

Grilled Beef "OUMI-GYUU" with Truffle (+2,000)
近江牛のグリル トリュフの香り (+2,000)

DESSERT

Strawberry and Milk Chocolate Tart
あまりんとミルクショコレートのタルト

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶