



## TASTING COURSE

4500

### APPETIZER

Grilled Spanish Mackerel Carpaccio

炙り鰯のカルパッチョ

### PASTA

Fettuccine with Minced Beef "Bolognese"

牛肉のボロネーゼ フェットチーネ

### MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Pork with Spicy Mustard

三元豚のグリル スパイシーマスター

Grilled Beef Misuji (+1,500)

牛ミスジのグリル(+1,500)

### 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

コーヒーもしくは紅茶



## CHEF'S COURSE

### 6800

#### APPETIZER

Seared Spanish Mackerel Carpaccio

炙り鰯のカルパッチョ

#### 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

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Duck with Vincotto Sauce

鴨肉のグリル ヴィンコットソース

Grilled "Omi" Wagyu Beef (+2,000)

近江牛のグリル (+2,000)

#### DESSERT

Strawberry and Milk Chocolate Tart

あまりんとミルクチョコレートのタルト

Coffee or Tea

コーヒーもしくは紅茶