



DINNER

APPETIZER

Prosciutto フランス産生ハム	900
 Grilled Spanish Mackerel Carpaccio 鯖のカルパッチョ	1,800
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バーニャカウダ	1,900
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,500
Burrata Cheese and Strawberry Caprese ブッラータチーズといちごのカプレーゼ	2,200

HOT APPETIZER

Florentine-Style Tripe in Tomato Sauce トリッパのトマト煮込み フィレンツェ風	1,500
 Lamb and Avocado Tacos ラムとアボカドのタコス	800 / 1P
Truffle&Cheese French Fries トリュフ&チーズのフライドポテト	900
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	800
Steamed Blue Mussels in White Wine フレッシュムール貝の白ワイン蒸し	1,900
Spaicy Crispy Chicken スパイシークリスピーチキン	1,200
Garlic Shrimp in Olive Oil "Ajillo" ソフトシェルシュリンプのアヒージョ	1,400
Baguette バゲット	400

CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER

炙り鯖のカルパッチョ

HOT APPETIZER

ホワイトアスパラガスのミラネーゼ

PASTA

フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

MAIN

鴨肉のグリル ヴィンコットソース

近江牛のグリル (+2,000)

DESSERT

あまりん苺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

TASTING COURSE

4,500

APPETIZER

炙り鯖のカルパッチョ

PASTA

牛肉のボロネーゼ フェットチーネ

MAIN

三元豚のグリル ヴィンコットソース

牛ミスジのグリル(+1,500)

DESSERT

かおりん苺のフレジェ

COFFEE or TEA

コーヒー もしくは 紅茶


PASTA & RICE

Linguine Aglio e Olio with Fresh Sea Urchin and Mussels 生雲丹とムール貝のアーリオオーリオ リングイネ	2,500
 Tagliatelle with Wagyu Ragù Sauce 和牛のラグーソース タリアテッレ	1,700
Spaghettini with Eggplant and Smoked Cheese "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	2,100
sereno Doria serenoドリア	1,700

MAIN

Grilled "Omi" Wagyu Beef 近江牛のグリル	5,300/120g
Grilled Beef Top Blade 牛ミスジのグリル	3,500/150g
 Grilled Domestic Chicken Thigh Diavola Style 国産鶏もも肉のグリル ディアボラ風	2,800/300g
Grilled and Instant Smoked Pork Loin 三元豚ロースの燻製グリル	2,500/150g
Grilled Salmon with Anchovy Cream Sauce サーモンのグリル アンチョビクリームソース	2,300/160g

DESSERT

 sereno Pudding sereno プリン	800
Strawberry Pavlova 苺のパヴロバ	1,100
Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ	900
Classic Chocolate Cake クラシックチョコレートケーキ	800
Today's Ice Cream 本日のアイスクリーム	500