

COURSE MENU

Short Course
【シェアコース 5品】

本日のアミューズ

冷前菜

パスタ

鶏肉料理

デザート

お一人様
3800

Regular Course
【シェアコース 7品】

本日のアミューズ

冷前菜

温前菜

ロングパスタ

ショートパスタ

肉料理

デザート

お一人様
5500

- ・シェアコースは大皿をお取り分け頂くコースです。
- ・コースは一人一皿でお出し致します。
- ・追加オーダーはアラカルトメニューからご注文頂けます。
- ・内容、構成は仕入れ状況等により異なる場合がございます。
- ・お苦手、アレルギーのある食材はスタッフにお伝えください。

価格は全て税込です。

COURSE MENU

Special Course

【コース 9品】

本日のアミューズ 3品

冷前菜

魚料理

パスタ

リゾット

肉料理

デザート

8000

Premium Course

【コース 12品】

本日のアミューズ 4品

冷前菜

温前菜

魚料理

パスタ

リゾット

肉料理

デザート 2品

12000

価格は全て税込です。

FOOD MENU

COLD DISH 冷前菜

本日のおまかせサラダ	1500
あわら市産トマトのカプレーゼ	900
荒島ポークのパテ・ド・カンパーニュ (冷製お肉のテリーヌ)	1400

HOT DISH 温前菜

手羽先の唐揚げ	1000
ポテトフライ ~トリュフの香り~	800
福地鶏卵のチーズオムレツ ~ポルチーニ茸のソース~	1400
アオリイカの墨煮	1300
トリッパのスパイス煮込み	1500

MAIN DISH メインディッシュ

本日の鮮魚のポワレ ~ペルノーソース~	2200
若狭牛の赤ワイン煮込み ~富津金時のマッシュポテトと共に~	3200

DESSERT デザート

ココナッツのブランマンジェ ~パイナップルのソルベと共に~	800
抹茶とホワイトチョコのテリーヌ	1000

価格は全て税込です。

PASTA MENU

PASTA パスタ

仏産キャビアの冷製カッペリーニ	3000
本日の海の幸のオイルスパゲッティ	1400
温泉ナポリタン ～福地鶏卵の温泉玉子を乗せて～	1500
激辛ペンネ・アラビアータ ～三国産 赤・青唐辛子使用～	1500
イカ墨のスパゲッティ ～生イカと共に～	1600
ペスカトーレ ～漁師風トマトスパゲッティ～	2200
若狭牛のボロネーゼ	2000
たっぷりチーズと自家製パンチェッタのカルボナーラ	1600
帆立のレモンクリームパスタ	1800
ブルーチーズ・ロックフォールのペンネ	2000

OTHER DISH その他

若狭牛のラザニア	2000
ポルチーニ茸のクリームリゾット	1800
赤ワインたっぷりカレーライス	1600

価格は全て税込です。

FOOD MENU

SNACK MENU スナックメニュー

フランス産キャビア	1 spoon 1200	1 can (50g) 18000
チーズ	各種 500	盛り合わせ 1800
生ハム		小皿 500
生ハムとサラミの盛り合わせ		1500
自家製ピクルス盛り合わせ		500
種ありオリーブ		500
ミックスナッツ		500
自家製干柿バター		500

KIDS MENU お子様向けメニュー

ナポリタンセット		1000
(ナポリタン、ポタージュ、ポテトフライ、デザート)		
カレーセット		1000
(カレー、ポタージュ、ポテトフライ、デザート)		

価格は全て税込です。