

DINNER 4 Courses Set

JPY 7,000

前菜

薪グリルした鮮魚のカルパッチョ くるみのラヴィゴット 柳沢農園のハーブとポツタル

パスタ

タリオリーニ モリーユ茸 パルミジャーノ タイム

メイン

- 鮮魚と季節野菜の薪グリル トマトケッカ レモンパン粉
- 信州福味鶏の薪グリル ローマ風 カチャトーラ
- 和牛サーロインのタリアータ 15年熟成バルサミコ セルバチコ パルミジャーノ(+ JPY 1,600)

デザート

チェリーコンポート トンカのエスプーマ

DINNER 5 Courses SET

JPY 10,000

前菜

- イタリア産ブラータチーズと柳沢農園フルーツトマトのカプレーゼ
- 薪グリルした鮮魚のカルパッチョ くるみのラヴィゴット 柳沢農園のハーブとポツタル

パスタ

タリオリーニ モリーユ茸 パルミジャーノ タイム

魚料理

鮮魚と季節野菜の薪グリル トマトケッカ レモンパン粉

メイン

- 和牛サーロインのタリアータ 15年熟成バルサミコ セルバチコ パルミジャーノ
- T-ボーンの薪グリルピステッカ・アツラ・フィオレンティーナ (+ JPY 3,000/お一人様)

*2名様よりご注文承ります

デザート

チェリーコンポート トンカのエスプーマ

表示料金には消費税とサービス料が含まれます。食物アレルギーをお持ちのお客様ご遠慮なく申し付けください。

All prices include consumption tax and service fee. If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.

DINNER 4 Courses SET

JPY 7,000

ANTIPASTO

Wood-fire Grilled Fish Carpaccio -Walnut Ravigote, Herb from YANAGIZAWA Farm, Bottarga -

PASTA

Tagliolini with Morilles, Parmigiano Reggiano and Thyme

MAIN

- a. Wood-fire Grilled Fish and Vegetable -Tomato Checca and Lemon Breadcrumbs -
- b. Wood-fire Grilled SHINSHU FUKUMI Chicken - ROME Cacciatore style -
- c. Wagyu Beef Sirloin Tagliata -15y Aged Balsamic, Wild Rocket, Parmigiano Reggiano - (+ JPY 1,600)

DESSERT

Cherry Compote with Tonka Beans Cream

DINNER 5 Courses SET

JPY 10,000

ANTIPASTO

- a. Caprese Salad - Italian Burrata Cheese, fresh Tomato from YANAGIZAWA Farm -
- b. Wood-fire Grilled Fish Carpaccio -Walnut Ravigote, Herb from YANAGIZAWA Farm, Bottarga -

PASTA

Tagliolini with Morilles, Parmigiano Reggiano and Thyme

FISH

Wood-fire Grilled Fish and Vegetable -Tomato Checca and Lemon Breadcrumbs -

MAIN

- a. Wagyu Beef Sirloin Tagliata -15y Aged Balsamic, Wild Rocket, Parmigiano Reggiano -
- b. T-Bone Steak (+ JPY 3,000 / per person)*Minimum order from 2 portions

DESSERT

Cherry Compote with Tonka Beans Cream