

# ～白トリュフコース～

- ・ 白トリュフ 3 品コース      ¥24,300

お任せの前菜 2 品

白トリュフと卵黄とチーズの小さなスープ

白トリュフのパスタ

白トリュフのリゾット

お肉料理

デザート、食後のお飲み物

- ・ 白トリュフ 2 品コース      ¥22,000

お任せの前菜 2 品

白トリュフと卵黄とチーズの小さなスープ

お任せのパスタ

白トリュフのリゾット

お肉料理

デザート、食後のお飲み物

(他のコースとのご用意はできません。)

# ～シェフのおまかせコース～

\* 苦手な食材はお申し付けください

- ・ 小さな前菜  
キャヴィア
- ・ 本鮪のタルタル10年熟成のバルサミコ風味
- ・ 天使の海老のソテー、海老のソース
- ・ 帆立のバジルソースのパスタ
- ・ 仔牛のラグーを詰めたパッケリ、秋トリュフ添え
- ・ メインディッシュをお選びください

本日のお魚料理

又は

ミラノ風 仔牛のカツレツ

又は

近江鴨胸肉のグリル

- ・ 本日のデザート
- ・ 食後のお飲み物

¥9,900

(他のコースとのご用意はできません。)

**CORSO** (プリフィックス)  
～選べるコース(4名様まで対応)～

・おまかせの小さな前菜

・**Antipasti** (前菜)からお好きな物をお選びください。

・**Primi** (パスタ、手打ちパスタ、リゾット)から  
お好きな物をお選びください。

・**Secondi** (メイン)からお好きな物をお選びください。

\*それぞれプラス料金になるものがございます。(＋¥)

・デザート (別紙よりお選び下さい)

・食後のお飲み物

¥7,700 (税込)

お1人様、チャージ料で¥550(税込)を頂戴致しております。

