

7月ディナーコースメニュー  
¥8,800 (税込)

◆前菜◆

鰯の燻製とトマトのカッペリーニ

◆スープ◆

本日のスープ

◆魚料理◆

鱸の網焼き

タップナードソース

◆肉料理◆

牛ロースのソテー

山椒香る赤ワインソース

◆本日のデザート

◆パン

◆コーヒーまたは紅茶

※仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます



シェフのお任せ個々盛り

5,500 円（税込み）～

旬の食材を使用したシェフのお任せコース。  
ご予算に応じてご用意致します。

- \* 前菜 3 種
- \* パスタ
- \* 温製 3 種
- \* 料理
- \* デザート



a la carte menu

- \* するめの天ぷら . . . . 850 円（税込み）
- \* フライドポテト . . . . 640 円（税込み）
- \* 出汁巻き玉子 . . . . 620 円（税込み）
- \* 焼き茄子 . . . . 620 円（税込み）
- \* 乾き物盛合わせ . . . . 600 円（税込み）
- \* 枝豆の塩ゆで . . . . 430 円（税込み）
- \* 餃子（-halfサイズ） . . . . 400 円（税込み）

当レストランではアレルギー特定7品目（エビ・カニ・そば・玉子・乳・小麦・落花生）が使用されているメニューがございます。お気軽にスタッフまでお声掛けください。