

季節のおすすめ

グリーンアスパラガスのフリット、バジルマヨネーズ Deep-fried asparagus, basil mayonnaise	¥700
鮎のパテ、小メロンピクルス、あゆたでのジェノベーゼ Ayu-fish pâté, melon pickels, genovese sauce	¥1,000
グリーンアスパラガスのロースト、ドライトマトのピューレ Roasted asparagus with dried tomato purée	¥1,000
白桃、生ハム、モッツァレラのカプレーゼ、ミントのゼリー White peach, cured ham and mozzarella caprese	¥1,200
とうもろこしとホタテ貝のフリット、ミモレット風味 Deep-fried corn and scallops, mimolette cheese flavoured	¥1,200
鮮魚のセビーチェ、マスカットとキュウリのグラニテ Catch of the day in seviche, moscato and cucumber granité	¥1,200
シーフードとアボカドのカクテルサラダ スパイソース添え Raw shrimps, crab and avocado salad, spices dressing	¥1,300
冷たい桃のスパゲティーニ Cold pasta with peach	¥1,500
ウニのペペロンチーノ Sea urchin peperoncino	¥1,600

Food menu

前菜 Appetizer

ミックスオリーブとフェタチーズ Mixed Olives & Feta Cheese	¥600
・季節野菜のマリネ Vegetable Pickles	¥880
カプレーゼ(カラフルトマトとフレッシュモッツァレラ) Caprese	¥900
鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio	¥1,000
イタリア産プロシュート(生ハム) Prosciutto	¥1,280
厳選A5ランク山形牛のカルパッチョ Yamagata Beef Carpaccio	¥1,380
シャルキュトリー(生ハム、サラミ)の盛り合わせ Prosciutto&Salami Platter	¥1,580
フォアグラのコンフィと季節のフルーツ Confit of foie gras with seasonal fruits	¥1,600

サラダ Salad

グリーンサラダとカラスミ Green salad and dried mullet roe	¥900
季節野菜のバーニャカウダ Bagnacauda	¥1,280

チーズ Cheese

ソムリエチョイスおまかせチーズプレート

Cheese assortment plat

3種 ¥1,800
3kinds

5種 ¥3,000
5kinds

7種 ¥4,200
7kinds

イタリア産 ハチミツ ¥200
Honey

デザート Desert

抹茶とホワイトチョコレートのガトーショコラ ¥600
Gateau chocolat

フォンダンショコラ ¥700
Fondant Chocolat

和三盆と小豆の抹茶フィナンシェ ¥780
Financier

アイスクリーム ¥480
ice cream
(バニラ ピスタチオ キャラメル)