

コースの皿数は3通り

CENA A ￥1 3 5 0 0 (税込￥1 4 8 5 0)

下記メニュー内全ての皿を提供、7皿コース

CENA B ￥1 2 2 7 3 (税込￥1 3 5 0 0)

下記メニュー内パスタは1品のみ6皿コース

CENA C ￥1 0 5 4 5 (税込￥1 1 6 0 0)

※CENA Cは下記メニューからお任せで5皿、小食な方向けのコース

※このCENA Cコースに限ってメイン料理を変更してご用意する場合がございます

(サービス料 10%)

今月のコース内容は

※9/9 (水) まで 真夏のコース

IL menu della cena

Antipasto

黄色トマトの冷スープ 青トマトのモスタルダ トマトのマリネ トマトのジュのゼリー
バジルオイル ストラッチャテッラ

Antipasto

甘海老とホタテ、ウイキョウとカシューナッツのタルタル キャビア キウイと菊の花
おかひじきのサラダ

Antipasto

穴子のフリット

Primo Piatto

冷たいカペッリーニ 北海道産雲丹 青さ海苔のテーゴレ

Primo Piatto

チャンボッタを詰めたトルテッリーニ セージの香るスーゴディカルネと白ワインソース
生ハム

Secondo Piatto

埼玉県産うずらのロースト そのスーゴとレバーペースト
ぶどうとジロール茸、胡桃のインサラティーナ

※9/9までの真夏のコースは無償で黒毛和牛肉のグリルに変更可能(2名様単位で)です。

ご予約時(2日前迄)にお申し付けください。

Dolce

トンカ豆の香るビアンコマンジャーレ メロンのゼリー
ラバルバロのマルメッラータ キルシュのジェラート

Caffe

ご選択ください

※2026.9/10（木）より 秋の訪れのコース

IL menu della cena

Antipasto

紅ずわいがに 帆立 茶豆のムース セロリ 生ハム トマトゼリー

Antipasto

熟成キハダマグロ 無花果のバルサミコマリネ
秋ナスとオリーブオイルの乳化ソース リコッタアップミカータ

Antipasto

新イカの墨煮と国産ポルチーニ茸のトリフォラート 白いんげん

Primo Piatto

パッケリ 甘鯛 ムール貝 チェリートマト バジリコ

Primo Piatto

仔牛肉を詰めたアニョロッティ デル プリン マルサラと栗のソース

Secondo Piatto

山形県産鴨胸肉のローストとそのスーゴ
オレンジピール グリンペッパー ゴボウのフリット

Dolce

カカオのバスケットに詰めた焼きナスのズッパイングレーゼ

Caffe

ご選択ください

※A・Bコースは今月のメイン料理を和牛肉の料理に変更することが可能です。今回の秋の訪れコースでは2名様より（通常時¥1,430 税込／お一人様）のところを（+ ¥1,100 税込／お一人様）で承りますので、ご予約の際にお申し付けください。なお、Cコースは牛肉への変更を承っておりません。

※お食事に際しての特別なご要望、アレルギー、お召し上がりにならない食材がある場合にはご予約時にご相談ください。可能な限り対応致します。

※コース内容は仕入れその他の都合により変更させて頂く場合がございます。

※7名様以上のご予約はお電話にて承ります。