

Antipasti

グリーンピースのブランマンジェ 蛤とあおさ海苔のジュレ	2904(2400)
アオリイカと紅くるり大根のタルタル 京菜花のソース	3630(3000)
北海道産毛ガニの冷製 新玉ねぎのピュレとキャビア	4356(3600)
熊本産真鯛のカルパッチョ 蒸した蕪のサラダ仕立て	4598(3800)
ロワール産ホワイトアスパラガスと北寄貝のソテー	4356(3600)

Primi piatti

北海道産生うにの冷製カペリーニ	4840(4000)
フェデリーニ 宮城産帆立貝とカラスミ	3146(2600)
フェデリーニ ズワイガニのトマトソース	3388(2800)
手打ちタリオリーニ 鹿児島産車海老のソース	3388(2800)
手打ちタリアテッレ 北海道産仔羊のラゲースソース	3146(2600)
手打ちタリアテッレ 池田牛のポロネーゼ	3388(2800)
手打ちタリオリーニ 富山産ホタルイカのソース	3388(2800)
手打ちタヤリン ロワール産鳩の赤ワイン煮込み	3630(3000)
手打ちタヤリン 牛テールのラゲースソース	3388(2800)

Secondi piatti

鹿児島産ハタの炭火焼 ピゼッリのスープ仕立て	5445(4500)
宮崎産霧島豚肩ロース肉の炭火ロースト	3872(3200)
ブルターニュ産仔牛ロース肉の炭火ロースト	5082(4200)
シャラン産シャラン鴨胸肉の炭火ロースト	5082(4200)
北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト	5445(4500)
静岡育ち牛サーロインの炭火ロースト	7865(6500)



Corso

Cena

8470(税金サービス料込)

スタンダードコース全7品



Degustazione

12100(税金サービス料込)

ピゼッリのブランマンジェ 蛤とあおさ海苔のジュレ

熊本産真鯛のカルパッチョ 蒸した蕪と京菜花のソース

鹿児島産ハタの炭火焼 甘鯛のスープ仕立て

手打ちタリオリーニ 宮城産帆立貝とカラスミ

手打ちタリアテッレ 北海道産仔羊のラゲースソース

北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト

デザート



PEGASO

18150(税金サービス料込)

その日ご用意出来得る最高の食材からの全8品のおまかせコース

