

Antipasti

フランス産ホワイトアスパラガスのブランマンジェと千葉産地蛤	¥3630 (3000)
北海道産毛ガニの冷製 キャビア添え	¥4840 (4000)
長崎産平目のカルパッチョ 春キャベツのマリネと河内晩柑	¥3630 (3000)
北海道産桜鱈のスモーク 新玉ねぎのクリームと有機レモンのクーリ	¥3630 (3000)
フランス産ホワイトアスパラガスと子持ちヤリイカのソテー	¥3993 (3300)

Primi piatti

手打ちタリオリーニ 愛媛産のれそれとカラスミ	¥3630 (3000)
手打ちタリオリーニ 静岡産桜エビ	¥3388 (2800)
手打ちタリアテッレ 富山産スチームホタルイカのソース	¥3388 (2800)
手打ちタリアテッレ 蝦夷鹿肉のラゲースソース	¥3630 (3000)
手打ちタリアテッレ 池田牛のボロネーゼソース	¥3388 (2800)
手打ちタヤリン フランス産鳩のラゲースソース	¥3872 (3200)
手打ちタヤリン タケノコとモリーユ茸	¥3630 (3000)

Secondi piatti

千葉産勝浦産金目鯛の炭火焼	¥6655 (5500)
鹿児島産黒豚肩ロース肉の炭火ロースト	¥5445 (4500)
滋賀産近江鴨胸肉の炭火ロースト	¥6050 (5000)
フランス産仔牛ロース肉の炭火ロースト	¥7260 (6000)
北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト	¥6655 (5500)
北海道産池田牛サーロインの炭火ロースト	¥9075 (7500)

Corso

Degustazione 12100(税金サービス料込)

千葉産地蛤とホワイトアスパラガスのブランマンジェ

長崎産平目のカルパッチョ 春キャベツのマリネと有機レモンのクーリ

高知産白川甘鯛の炭火焼き 菜花のスープ

手打ちタリオリーニ 富山産スチームホタルイカのソース

手打ちタリアテッレ 蝦夷鹿肉のラゲースソース

北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト

デザート & カフェ

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

※事前予約に限ります

