Antipasti

| ¥2904 (2400) |
|--------------|
| ¥3388 (2800) |
| ¥3872 (3200) |
| ¥3872 (3200) |
| ¥4235 (3500) |
| |

\$\ \tilde{\tilie}\tilde{\tilde{\tilde{\tilde{\tilde{\tilde{\tilde{\tilde{\tilde

TO THE STATE OF STATE

Degstazione 12100(税金サービス料込)

Corso

ホワイトアスパラのブランマンジェと富山産スチームホタルイカ

三重産鰆の炙り 蕗の薹のソース

千葉産平目の炭火焼 ピゼリのスープ

手打ちタリオリーニ 白魚のフリット 菜花のソース

手打ちタリアテッレ 蝦夷鹿のラグーソース

沖縄和牛ランプ肉の炭火ロースト

デザート & カフェ

\$ - 530 ST - 5

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



Primi piatti

| フェデリーニ 帆立貝とカラスミのソース | ¥2904 (2400) |
|--------------------------|--------------|
| 手打ちタリアテッレ 富山産スチームホタルイカ | ¥3146 (2600) |
| 手打ちタリオリーニ 白魚のフリット 菜花のソース | ¥3146 (2600) |
| 手打ちタヤリン 空豆のカチョ・エ・ペペ | ¥3146 (2600) |
| 手打ちタリアテッレ 北海道産池田牛のボロネーゼ | ¥2904 (2400) |
| 手打ちタリアテッレ 蝦夷鹿のラグーソース | ¥2904 (2400) |
| 手打ちタヤリン ロワール産鳩の赤ワイン煮込み | ¥3388 (2800) |

Secondi piatti

| 千葉産平目の炭火焼 | ¥4840 (4000) |
|----------------------|--------------|
| 宮崎産霧島豚肩ロース肉の炭火ロースト | ¥4235 (3500) |
| 岩手産ホロホロ鳥胸肉の炭火焼 | ¥4840 (4000) |
| 北海道産石田めん羊牧場仔羊の炭火ロースト | ¥6050 (5000) |
| 沖縄和牛ランプ肉の炭火ロースト | ¥6050 (5000) |
| 北海道産池田牛サーロインの炭火焼 | ¥8470 (7000) |