

取り分け不要！
個別提供！



COMPACT

コンパクトプラン

お一人様 **¥3,500**

(+¥1500で2時間飲み放題)

《 APPETIZERS 》

産直鮮魚のカルパッチョ ラビコットソース

自家製燻製ポテトサラダ メルバ添え

フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ

《 SALAD 》

産直三浦野菜のバーニャカウダ

《 HOT APPETIZERS 》

ソフトシェルシュリンプフリット

《 PASTA 》※下記より1種類お選びください。

赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼ

海老とほうれん草のクリームパスタ 黄柚子の香り

牡蠣とベーコン、白菜のペペロンチーノ

《 MEAT 》

ドルチェポルコのロースト 玉ねぎソース

《 DESSERT 》

冬のデザート盛り合わせ

STANDARD

スタンダードプラン

お一人様 **¥3,500**

(+¥1500で2時間飲み放題)



《 APPETIZERS 》

産直鮮魚のカルパッチョ ラビコットソース

自家製燻製ポテトサラダ メルバ添え

フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ

ソフトシェルシュリンプフリット

《 SALAD 》

産直三浦野菜のバーニャカウダ

《 PASTA 》※下記より1種類お選びください。

赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼ

海老とほうれん草のクリームパスタ 黄柚子の香り

牡蠣とベーコン、白菜のペペロンチーノ

《 MEAT 》

ドルチェポルコのロースト 玉ねぎソース

《 DESSERT 》

冬のデザート盛り合わせ

CASUAL

カジュアルプラン

お一人様 **¥2,500**

(+¥1500で2時間飲み放題)



《 APPETIZERS 》

本日のカルパッチョ

鶏もも肉の唐揚げ

スパイシーポテトフライ

お任せアヒージョ バケット添え

《 SALAD 》

グリーンサラダ

《 PASTA 》

本日のお任せパスタ

《 MEAT 》

鶏ももソテー フォンドヴォーマスタード

《 DESSERT 》

本日の季節のアイス



PREMIUM

プレミアムプラン

お一人様 **¥4,500**

(+¥1500で2時間飲み放題)

《 APPETIZERS 》

自家製パテ・ド・カンパーニュとハムサラミ盛り

青のりとシラスの一口口ゼッポリーニ

ムール貝のエスカベッシュ風マリネ

本日のポタージュ

《 SALAD 》

産直三浦野菜のグリル 焦がしバターソース

《 PASTA 》

濃厚雲丹パスタ 生雲丹乗せ

《 FISH 》

旬鮮魚のポワレ ポルチーニとカブと白菜のクリームソース

《 MEAT 》

銘柄牛肩ロースの炭火ロースト

《 DESSERT 》

焼き立てフルーツグラタン アイス添え