

Dinner Mon Atelier

¥ 6,500 -

Amuse

Today's small bite appetizers

食前の小さなお愉しみ

Antipasto-freddo

SABA Affumicato & Prugna

鯖の軽いスモーク 梅のアクセント

Antipasto-caldo

Sformato funghi & foir gras

キノコのスフォルマート

フォアグラのポワレ

Pesce

SANMA Confi & Eggplant

秋刀魚のコンフィ カダイフ 秋茄子

Carne

Maiale SAINOKUNI-NUROBUTA alla Griglia

彩の国黒豚 アッラ グリッリア

信州 大島農園 五人坊主の有機栽培野菜

Erbe

Organic herbal tea

茨城県廣田農園のフレッシュハーブティー

Petit Fours

Pasticceria

自家製の小菓子

※別途 デザートのご用意がございます。
詳しくはスタッフにお申しつけください。

Dinner Speciale

¥ 8,000 -

Amuse

Today's small bite appetizers

食前の小さなお愉しみ

Antipasto-freddo

SABA Affumicato & Prugna

鯖の軽いスモーク 梅のアクセント

Antipasto-caldo

Sformato funghi & foir gras

キノコのスフォルマート

フォアグラのポワレ

Pasta

New proposal LASAGNA

ラザニア??

Pesce

SANMA Confi & Eggplant

秋刀魚のコンフィ カダイフ 秋茄子

Carne

Maiale SAINOKUNI-NUROBUTA alla Griglia

彩の国黒豚 アッラ グリッリア

信州 大島農園 五人坊主の有機栽培野菜

Dolce

Consiglio dello chef

季節のデザート

Erbe

Organic herbal tea

茨城県廣田農園のフレッシュハーブティー

Petit Fours

Pasticceria

自家製の小菓子

*シェフのおまかせ10,000円、12,000円の特別コースもございます。詳細はスタッフにご相談ください。

*コースの種類はテーブルにて共通のご用意とさせていただきます。

*サービス料10%を別途頂戴いたします。

*コース料理はシェフのお任せコースとなっております。

食材、お料理の内容などは天候や入荷の状況により変更する場合がございますのでご了承ください。