

Lunch Mon Atelier

¥ 3,500 -

Amuse

Today's small bite appetizers

食前の小さなお楽しみ

Antipasto

Bagna Cauda

信州 大島農園産 有機野菜のバーニャカウダ

Primo Piatto

Risotto ai frutti di mare

イカ墨を練り込んだタリオリーニ

海の幸とチェリートマト

Carne

Maiale alla griglia

厳選国産 銘柄豚のグリル

オニオンキャラメリゼのソース

または

Manzo all'arrostato

山形牛ランイチのロースト

赤ワインソース +1,200円

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

Pasticcherie

自家製の小菓子

Lunch Speciale

¥ 5,000 -

Amuse

Today's small bite appetizers

食前の小さなお楽しみ

Antipasto-freddo

SABA Affumicato & Prugna

鯖の軽いスモーク 梅のアクセント

Primo Piatto

Tagliolini Neri ai frutti di mare

イカ墨を練り込んだタリオリーニ

海の幸とチェリートマト

Pesce

SANMA Confi & Eggplant

秋刀魚のコンフィ カダイフ 秋茄子

Carne

Roasted smoked lamb

フランス産 鴨胸肉のロースト

または

Manzo all'arrostato

山形牛ランイチのロースト +1,200円

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

Pasticcherie

自家製の小菓子

* Lunch Speciale (5,000円) のコースは《乾杯のワンドリンク》をサービスさせていただきます。

*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。

*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。