

## Menu Speciale

海胆 赤茄子 カベツリーニ

～～・～～

穴子 香草蒸し フレッシュトマト

または

焼きタラバ蟹 グレープフルーツ アロマフレスカ風(+¥4,840)

～～・～～

焼蛤 焼茄子 貝の泡

天然鮎 加賀太胡瓜 ガスパッチョ

花咲蟹 渡り蟹 タリアテッレ

地蛸 ジャスミンライス レモングラス

甘鯛 蛭のジュ ジロール茸

～～・～～

本日の肉料理と季節野菜

または

和牛 ビステッカ アロマフレスカスタイル  
(+¥1,815 2名様より承ります)

～～・～～

お楽しみの皿

食後のお飲み物

Menu Speciale 26,620円  
(サービス料10%、消費税10%込み)

※当日の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます  
予めご了承くださいませ。

※2023年9月1日よりコース料金の改定と営業時間を変更致しました。  
詳しくはHPのご確認をお願い致します。