
Special

13,000円

Amuse

産直生海老と生雲丹とキャビアの冷菜

Antipasto.1

秋野菜と海老の冷製ムース
～焼き白海老を添えて～

Antipasto.2

海老の前菜スペシャリテ
～北海道産のイクラを添えて～

Zuppa Con Pane

オマール海老と香味野菜のビスク

Contorno

うちわ海老のグリル
～アメリカーナソースと共に～

Secondi.1

千葉県産伊勢海老と炙りホタテのアクアパッツァ
～ブイヤベースを効かせたピリ辛胡麻風味～

Secondi.2

オマール海老テールのロティ
～バジルの香り～

Pasta

オマール海老のダシで作るトマトクリームパスタ
～北海道産ズワイ蟹を添えて～

Dolce

特別なデザート

Caffe

コーヒー 紅茶など

仙台牛A5ランクのランプステーキ1人前(50g)を+1800円にてご用意いたします。

※内容は仕入れ状況により変更になることがあります。
表示価格は税込価格です。別途サービス料(10%)が加算されます。

Special course

13,000円

Antipasto

ズワイ蟹と海老のムース仕立て キャビア

Carpaccio

天使海老 牡丹海老 甘海老 ブランタイガー 北海道いくら

Zuppa Con Pane

千葉県産伊勢海老とオマール海老のビスク

Contorno

うちわ海老グリル

Secondi

オマール海老のロティ

Pasta

国産車海老 生雲丹 クリームソースのパスタ

Dolce

デザート

Caffe

コーヒー 紅茶など

※内容は仕入れ状況により変更になることがあります。
表示価格は税込価格です。別途サービス料(10%)が加算されます。
