

special menu Spring

冷 菜

Cold Dish

関門だことアボカドの自家製バジルソース 1500
KANMON octopus and avocado -homemade-basil sauce- [1650]

北海道産モッツアレラブラータと九州産大粒苺 1750
フランス産生ハムを添えて [1920]
Mozzarella burrata(Hokkaido) and strawberry(Kyushu)
caprese -with ham from france-

タパス

Tappas

天使の海老のフリット 1P 500 2P 1200
～アメリカソース～ [550] [1320]
Deep Fried Paradise Prawn
~american sauce~

鹿児島県産地鶏と合馬の筍のアヒージョ 900
Local chicken(Kagoshima)and Ouma bamboo shoots ahijo [990]

北海道産大粒あさりと 1300
春キャベツの白ワイン蒸し [1430]
Clams(Hokkaido)and Spring cabbage
steamed in white wine

フランス産黒トリュフとじゃがいものニョッキ 1300
～北海道産花畑牧場のラクレットクリームソース～ [1430]
Gnocchi put black toruffle -from france- on it
~raclette cheese cream source~

メインディッシュ

Main Dish

A5ランク黒毛和牛のタリアータ 2700
A5-grade Wagyu tagliata [2970]

パスタ

Pasta

阿波尾鶏と春野菜のラグーソースパスタ 1200
Awaodori chickek and spring vegetables ragu pasta [1320]

デザート

Dessert

ピスタチオのテリーヌ 自家製ジェラート添え 700
Pistachio terrine with gelato [770]