



# Course Menu

2020 winter



## 前菜

『冷製カッペリーニ カラスミソース アオリイカのグリル添え』

## 温菜

『ニジマスの軽いスモーク カルパッチョ仕立て  
セロリとりんごのサワークリームと黒オリーブソース』

## スープ

『バターナッツかぼちゃのポタージュ カプチーノ仕立て』

## お勧めプリモ

『車海老のカダイフ巻きフリッター ブロッコリーのリゾット添え』

## パスタ

『手打ちパスタ"タヤリン"ポルチーニソース和え トリュフ添え』

## 魚料理

『甘鯛のウロコ焼き、洋梨とコラトゥーラのクリームソース』

## 肉料理

『ナカヤマ牛"イチボ"炭火焼きフルーツさらだとさつま芋チーズ焼き添え』

## 飲み物とお茶菓子

『ほうじ茶のセミフレット』

## デザート

『栗タルトと珈琲』

※季節・仕入れによってコース内容が  
変わることがございます。予めご了承ください

