

MENU DI In Camera

MARZO • 2025

¥ 9,400

(¥10,340 税込)

<Stuzzichino>

新玉葱のムース
～紅芯大根のジュレ～

<Antipasto Freddo>

サヨリ 立川独活
～日向夏のビネグレット～

<Antipasto Caldo>

ホワイトアスパラガス
～ラルド 卵黄～

<Primo Piatto>

蜆烏賊 山菜のペペロンチーノ
～リングイネ～

<Primo Piatto>

ピーチ アリオオーネ

<Pesce>

鯖の低温ロースト
～春キャベツと桜海老のブルブラン～

<Carne>

オーストラリア産 仔羊のスモーク
～赤ワインとそら豆のソース～

<Dolce>

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください

MENU DI PRANZO

MARZO • 2025

¥ 6,100

(¥6,710 税込)

<Stuzzichino>

新玉葱のムース
～紅芯大根のジュレ～

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・ 鮪
- ・ 白野菜
- ・ ベーコン
- ・ スワイガニ
- ・ 蛸
- ・ ビーツ

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ スナックピースとインカのめざめのジェノベーゼ
- ・ アマトリチャーナ

<Pesce>

鯖の低温ロースト
～春キャベツと桜海老のブルブラン～

<Carne>

オーストラリア産 仔羊のスマーク
～赤ワインとそら豆のソース～

<Dolce>

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください

MENU DI PRANZO

MARZO • 2025

¥ 4,500

(¥4,950 税込)

<Stuzzichino>

新玉葱のムース
～紅芯大根のジュレ～

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・ 鮪
- ・ 白野菜
- ・ ベーコン
- ・ ズワイガニ
- ・ 蛍烏賊
- ・ ビーツ

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ スナックピースとインカのみぎめのジェノベーゼ
- ・ アマトリチャーナ

<Secondo>

鯖の低温ロースト
～春キャベツと桜海老のブルブラン～

または

オーストラリア産 仔羊のスマーク
～赤ワインとそら豆のソース～

<Dolce>

ドルチェの盛り合わせ or チーズの盛り合わせ

小菓子

コーヒー 紅茶

お苦手・量の調節はスタッフまでお気軽にお申し付けください