

MENU DI In Camera

GENNAIO • 2025

¥ 9,400

(¥10,340 税込)

<Stuzzichino>

新玉葱のブリュレ

<Antipasto Freddo>

アオリイカ 菜の花
～ヨーグルトとデイルのソース～

<Antipasto Caldo>

白子のコトレッタ
～フルーツマトのラビゴットソース～

<Primo Piatto>

紅ズワイガニ 春菊 ペペロンチーノ
～ピーチ～

<Primo Piatto>

和牛のラグーとホワイトソース
～スパゲッティ～

<Pesce>

アンコウのムニエル
～落の臺とパルミジャーノのソース～

<Carne>

黒豚の黒ビール煮込み
～ピノネロとブラッドオレンジのソース～

<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

GENNAIO • 2025

¥ 6,100

(¥6,710 税込)

<Stuzzichino>

新玉葱のブリュレ

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・黒豆
- ・柿 リコッタ 生ハム
- ・ビスク
- ・赤ピーマン
- ・穴子
- ・ゴマ鯖

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・山利のしらす 大根のペペロンチーノ
- ・和牛のラグー

<Pesce>

アンコウのムニエル
～ 薺の臺とパルミジャーノのソース～

<Carne>

黒豚の黒ビール煮込み
～ カルボナード～

<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

GENNAIO・2025

¥ 4,500

(¥4,950 税込)

<Stuzzichino>

新玉葱のブリュレ

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・黒豆
- ・柿 リコッタ 生ハム
- ・ビスク
- ・赤ピーマン
- ・穴子
- ・ゴマ鯖

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・山利のしらす 大根のペペロンチーノ
- ・和牛のラグー

<Secondo>

アンコウのムニエル

～ 蕨の臺とパルミジャーノのソース～

または

黒豚の黒ビール煮込み

～カルボナード～

<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