

Menu

Menu di In Camera

[8 皿]
¥11,000

(¥ 12,100 税込)

<Stuzzichino>

立川 小山農園より
冬野菜のミネストローネ

<Antipasto Freddo>

長崎より 冬鯖のマリネ
～紅玉 ゴルゴンゾーラ～

<Antipasto Caldo>

月光百合根とトリュフのロースト
～ポルチャーニ茸のクリームソース～

<Primo Piatto>

鱈の白子と春菊のペペロンチーノ
～スパゲッティー～

<Primo Piatto>

ブラータとバジリコのカレッティエツラ
～ピーチ～

<Pesce>

アンコウのムニエル
～発酵キャベツのソース～

<Carne>

お選びいただいたお肉料理

<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

Menu di Intermedio

[7 皿]
¥ 9,000

(¥ 9,900 税込)

<Stuzzichino>

立川 小山農園より
冬野菜のミネストローネ

<Antipasto Freddo>

長崎より 冬鯖のマリネ
～紅玉 ゴルゴンゾーラ～

<Antipasto Caldo>

月光百合根とトリュフのロースト
～ポルチャーニ茸のクリームソース～

<Primo Piatto>

鱈の白子と春菊のペペロンチーノ
～スパゲッティー～

<Primo Piatto>

ブラータとバジリコのカレッティエツラ
～ピーチ～

<Secondo Piatto>

お選び頂いたメイン 1 種類

<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

Menu di piccolo

[6 皿]
¥ 7,700

(¥ 8,470 税込)

<Stuzzichino>

立川 小山農園より
冬野菜のミネストローネ

<Antipasto Freddo>

長崎より 冬鯖のマリネ
～紅玉 ゴルゴンゾーラ～

<Antipasto Caldo>

月光百合根とトリュフのロースト
～ポルチャーニ茸のクリームソース～

<Primo Piatto>

鱈の白子と春菊のペペロンチーノ
～スパゲッティー～

<Secondo Piatto>

お選び頂いたメイン 1 種類

<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