

Menu

Menu di In Camera

[8 皿]
¥ 11,000
(¥ 12,100 税込)

<Stuzzichino>

春豆と豆乳のブランマンジェ

<Antipasto Freddo>

縞鯨の昆布締め
～立川産うど 塩苺のインサラータ～

<Antipasto Caldo>

リードヴォーのムニエル
～アスパラガスのソース～

<Primo Piatto>

富山より蛸烏賊 うるいのペペロンチーノ
～スパゲッティ～

<Primo Piatto>

桜海老と葉わさびのトマトクリームソース
～ピーチ～

<Pesce>

佐渡より 真鯛のバポーレ
～醤油噌ブルブランソース～

<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>

春豆と豆乳のブランマンジェ

<Antipasto Freddo>

縞鯨の昆布締め
～立川産うど 塩苺のインサラータ～

<Antipasto Caldo>

リードヴォーのムニエル
～アスパラガスのソース～

<Primo Piatto>

富山より蛸烏賊 うるいのペペロンチーノ
～スパゲッティ～

<Primo Piatto>

桜海老と葉わさびのトマトクリームソース
～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>

春豆と豆乳のブランマンジェ

<Antipasto Freddo>

縞鯨の昆布締め
～立川産うど 塩苺のインサラータ～

<Antipasto Caldo>

リードヴォーのムニエル
～アスパラガスのソース～

<Primo Piatto>

桜海老と葉わさびのトマトクリームソース
～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