

MENU DI In Camera

MAGGIO • 2025

¥ 9,400

(¥10,340 税込)

<Stuzzichino>

鮎のパテ

～西瓜のジュレ～

<Antipasto Freddo>

コチの昆布締め 青パイヤ

～ヨーグルトのジェラート～

<Antipasto Caldo>

岩手より牡蠣 マコモ

～シェリービネガーとバターのソース～

<Primo Piatto>

サマートリュフとマッシュルームのペペロンチーノ

～リングイネ～

<Primo Piatto>

そら豆のニョッキ

～マスカルポーネのクリームソース～

<Pesce>

メバチマグロのコトレッタ

～三ツ星トマトのケッカソース～

<Carne>

比内地鶏

～2種の調理法～

<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

MAGGIO • 2025

¥ 6,100

(¥6,710 税込)

<Stuzzichino>

鮎のパテ

～西瓜のジュレ～

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・皮付きヤングコーン
- ・鱈
- ・カジキ
- ・豚足
- ・ピゼッリ 黒ゴマ
- ・苺 ビーツ

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ヤリイカ セルバチコ レモンのペペロンチーノ
- ・そら豆のニョッキ

<Pesce>

メバチマグロのコトレッタ

～三ツ星トマトのケッカソース～

<Carne>

比内地鶏

～2種の調理法～

<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

MAGGIO • 2025

¥ 4,500

(¥4,950 税込)

<Stuzzichino>

鮎のパテ

～西瓜のジュレ～

<Antipasto>

旬の前菜 6 種類の盛り合わせ

- ・皮付きヤングコーン
- ・鱈
- ・カジキ
- ・豚足
- ・ピゼッリ 黒ゴマ
- ・苺 ビーツ

<Pasta>

パスタ 2 種類の盛り合わせ

- ・ヤリイカ セルバチコ レモンのペペロンチーノ
- ・そら豆のニョッキ

<Secondo>

メバチマグロのコトレッタ

～三ツ星トマトのケッカソース～

または

比内地鶏

～ 2 種の調理法～

<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