

Spring
2022

Minestra / スープ

Ricotta ravioli in spinach soup
リコッタのラビオリ ほうれん草スープ

Pesce / 魚料理

Grilled Spanish mackerel and herb salad
炙った鯖とハーブサラダ

Verdura / 野菜

Blackened roasted bamboo-shoot w/ bagna cauda sauce
筍黒焼き バーニャカウダソース

Pasta / パスタ

A.O.P w/ firefly squid and pot herbs w/ extra thick pasta
極太麺使用 蛍イカ、香味野菜ペペロンチーノ

Carne / 肉料理

Kuroge wagyu beef taste comparison
黒毛和牛ビステッカ食べ比べ

Risotto / 御飯

White asparagus risotto
ホワイトアスパラのリゾット

Dolce e Caffè / デザート・カフェ

Citrus Gelatina, café
柑橘ジェラティーナ & カフェ

12,000 (税込)

このメニューは期間限定の 17 時半以降のディナーメニューです。
メニュー内容は一例です。仕入れ状況により予告なしに変更する場合がございます。
メニュー内容は牧山桂子著書『白洲次郎・正子の夕餚』『白洲次郎・正子の食卓』を参考にしております。
お問い合わせ・ご予約は 042-708-8633