

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
炙った鰯とハーブサラダ

Verdura / 野菜
Blackened roasted bamboo-shoot w/ bagna canda sauce
筍黒焼き バニヤカウダソース

Pasta / パスタ
A.O.P w/ firefly squid and pothebs 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 Caffe / デザート・カフェ
Citrus gelatina, cafe
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・正子の夕餉』『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