

Spring
2023

Zuppa / スープ

Green peas potage

グリーンピースのポタージュ

Antipasto / 前菜

Steamed spring vegetables

春野菜温製

Pasta / パスタ

Hand-made pasta w/ firefly squid arrabiata

蛍烏賊アラビータ 手打ちパスタ

Pesce / 魚料理

Sorrento style cartoccio w/ wild-caught fish

天然鮮魚 ソレント風カルトッチョ

Carne / 肉料理

Beef & lamb bistecca

黒毛和牛と仔羊のビステッカ

Risotto / リゾット

Grilled bamboo shoots risotto

焼き筍リゾット

Dolce e Caffè / ドルチェ

Berry parfait

ベリーのパフェ

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