

# COURSE MENU



～Antipasto 前菜～

新鮮野菜のスティックサラダ  
バーニャカウダソース

冷製 枝豆のヴィシソワーズ

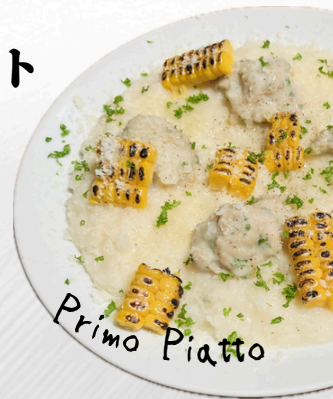
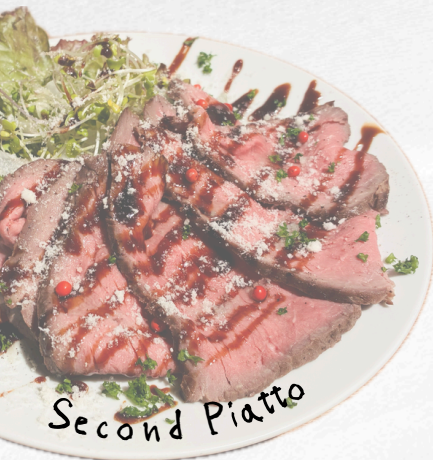


～Primo Piatto 第一の皿～

鶏サルシッチャと焼きとろもろこしのリゾット

～Second Piatto 第二の皿～

ローストビーフ  
赤ワインソース



～Dolce デザート～

白桃とバニラアイス  
クレープ仕立て



～ご予約に関するお願い～

- ・ご予約は3日前までをお願いいたします。
- ・ご予約人数は2名様より承ります。
- ・コースの所要時間は約1時間30分です。
- ・コースの内容は、仕入れ状況により、変更する場合がございます。
- ・アレルギーや苦手な食材がある場合は、事前にお申し付けください。
- ・ご予約内容（人数や時間等）の変更がある際は、必ず、店舗にご連絡ください。