



Antipasti e pesci

色々野菜のリポリータ	2400
佐島産アオリイカとミョウガ、オクラ、トングリのタルタル仕立て	4200
蛤と帆立貝のジュレ仕立て 京春菊と苺のサラダ添え	4000
銚子産鱈の軽い炙りと菊花の冷製スープ 自家製イクラ添え	3800
水見産鱈の燻製とフルーツトマトのインサラータ	3800
新湊産メジマグロとビーツのタルタル	3800
鹿児島産平スズキのアクアパッツァ	3800
富山産真鱈の炭火焼 白子添え	4200
トラフグ白子のロースト 菊芋のスープ仕立て	5200
スペイン産うずらモモ肉のグリル	3600

Primi piatti

手打ちタヤリン ポモドーロソース	2000
フェデリーニ 北海道産帆立貝のソース シシリアンルージュと京しろ菜で	2500
スカンピと京しろ菜のタリオリーニ (コースの場合は +¥500)	3200
フェデリーニ ズワイガニのトマトソース	2500
香住産香箱ガニの手打ちタリオリーニ (コースの場合は +¥1200)	3800
天草産車海老のタリオリーニ (コースの場合は +¥1000)	3600
ヴェネト産うさぎ肉のラビオリ (コースの場合は +¥500)	2800
手打ちガルガネッリ 十勝ハーブ牛のポロネーゼ	2200
手打ちタヤリン 蝦夷鹿とゴボウのラゲー	2400
手打ちタヤリン 牛テールとボルチーニ茸のラゲー	2600

Secondi piatti

鹿児島産平スズキの炭火焼	3000
宮崎産霧島豚肩ロース肉の炭火ロースト	3500
ロワール産鳩の炭火焼 (コースの場合は +¥1000)	4600
シャラン産ビュルゴー家鴨肉の炭火ロースト (コースの場合は +¥2000)	6300
十勝産蝦夷3オメス鹿もも肉の炭火ロースト (コースの場合は +¥500)	4000
アングス牛ヒレの炭火焼 (コースの場合は +¥500)	4000
北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト (コースの場合は +¥1500)	5800



Corso

Cena
7000

Divertimento

色々野菜のリポリータ

Antipasto

銚子産鱈の軽い炙り 菊花のスープ仕立て 自家製イクラ添え

Pesce

鹿児島産平スズキと有機ジャガイモの蒸し煮

Primo piatto

アラカルトメニューよりお好きなパスタをお一人様一品お選びください

Secondo piatto

アラカルトメニューよりお好きなメインディッシュをお一人様一品お選びください

Dolce caffè

ドルチェ カフェ

Degustazione 10000

選りすぐりの食材とシェフのエスプリを存分に味わえる全7品のおまかせコースです

PEGASO 15000

(前々日までの予約制コースです)

その日ご用意出来得る最高の食材からの全8品のおまかせコースです



※上記表示金額より、別途サービス料10%を頂戴いたします