

Antipasti

北海道産毛蟹の冷製 キャビア添え	¥4235 (3500)
岩手産石垣貝と金糸瓜 枝豆のピュレ	¥3388 (2800)
長崎産アズキハタのカルパッチョ コリンキーのサラダ仕立て	¥3872 (3200)
兵庫産鰯のフリット 焼き茄子と松茸のスープ仕立て	¥4840 (4000)
フランス産うずらもも肉の炭火焼き	¥4235 (3500)

Primi piatti

フェデリーニ アオリイカとカラスミ	¥3388 (2800)
手打ちタリオリーニ ズワイガニのトマトソース	¥3630 (3000)
手打ちタリオリーニ 子持ち鮎と胡瓜のソース	¥3388 (2800)
手打ちタリアテッレ 生雲丹のトマトソース	¥4840 (4000)
手打ちタヤリン 信州産香茸のソース	¥3630 (3000)
手打ちタリアテッレ ロワール産鳩のラゲースソース	¥3630 (3000)
手打ちタヤリン 京都産七谷鴨のラゲースソース	¥3630 (3000)

Secondi piatti

鹿児島産ゴマフエダイの炭火焼	¥4840 (4000)
鹿児島黒豚肩ロース肉の炭火ロースト	¥4840 (4000)
北海道産蝦夷鹿もも肉の炭火ロースト	¥6050 (5000)
北海道産ワインラムもも肉の炭火ロースト	¥5445 (4500)
北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト	¥6655 (5500)
北海道産池田牛サーロインの炭火ロースト	¥8470 (7000)

Corso



Degustazione 12100(税金サービス料込)

石垣貝と金糸瓜 落花生のピュレ

長崎産アズキハタのカルパッチョ コリンキーのサラダ仕立て

鹿児島産ゴマフエダイの炭火焼 モン・サン・ミシェル産ムール貝のスープ

手打ちタリオリーニ 鰯と九条ネギ

手打ちタリアテッレ 信州産香茸のソース

北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト

デザート & カフェ



PEGASO 18150(税金サービス料込)

その日ご用意出来る最高の食材からの全8品のおまかせコース

