

⑨ sense dining

Standard Course **4,950yen**

Antipasto misto

- ・ スチームチキン&オレンジ&トマトのサラダ
ヨーグルトドレッシング
- ・ NOVE < 自家製クリームチーズ > 2種類
- ・ コーンドビーフ マスタードマヨネーズ
- ・ カモのスモーク マーマレードマヨネーズ
- ・ コーンドポーク カクテルソース



Primo Piatto

< タリオリーニ > 6種類の中から好きなものをお選びください



- ・ スペシャルトリュフソース

- ・ ビーフラゲー都田スタイル
- ・ 自家製コーンドポークとパルミジャーノレッジャーノ
- ・ スペシャルトリュフソース
- ・ ノルマンディー風コンキーリャソース
- ・ お野菜が主役のヘルシーサルサポモドーロ
- ・ ベジタブルミートの和風ラゲーソース

Secondo Piatto

< メイン料理 > 3種類の中から好きなものをお選びください



< Pesce お魚料理 >

- ・ ソフトシェルシュリンプのポアレ
香り高いオマールソース



< Carne お肉料理 >

- ・ バロティーヌのオープン焼き
フレンチオレンジソース



< Carne お肉料理 >

- ・ シェフ渾身の牛肉の煮込み“極”

Dolce Misto

- ・ スペシャルティラミス
- ・ オリジナルガトーショコラ

Café or Tea

- ・ エスプレッソ
- ・ ティー



※写真はイメージです