

ニース

ライトなカジュアルコース

地中海産マグロのタリアート
ニース風サラダ仕立て ポッターガの香り

パスタメニューより1品

サーモンのグリル または ポークのグリル
または
特撰国産牛フィレのグリル (+900円)

デザート3種盛り合せ

コーヒー又は紅茶

4,200(税込)



アンティープ

シェフのおすすめプリフィックスコース

本日の一口前菜

オードブルメニューより1品

パスタメニューより1品

メイン料理メニューより1品

デザートメニューより1品

コーヒー又は紅茶

5,800(税込)



カンヌ

厳選素材の小ポーションでシェフおまかせコース

アミューズ

車海老のオレンジマリネ バジルのペースト

ホワイトアスパラガスのソテー ヴルーテ仕立て
フランス産フォアグラのソテーを添えて

本日おすすめ生麺パスタ

築地より本日の鮮魚の炭焼きグリル

特撰国産牛フィレ肉の炭焼きグリル

パティシェおすすめデザート

コーヒー又は紅茶

7,800(税込)

オードブル

- ・アンティープ自家製パテ グリーンサラダとバルサミコソース
- ・魚介のカルパッチョ ケッパーのヴィネグレット
- ・ブランドードのクロケット ドライトマトのソース
- ・野菜のハーブファルシー パプリカのクーリー

パスタ

スパゲティ デュラム小麦100%を絶妙のアルデンテに仕上げ
生ハムと春キャベツのアーリオオーリオ

リガトーニ チューブ状の形をした生麺のショートパスタ
海老とブロッコリーのアッシュェのクリームソース

リゾット イタリアカルナローニ米を使用
3種のきのこのチーズリゾット

タリアテッレ 平打ち生麺ロングパスタ
新ゴボウのラグーソース ポロネーゼ風

キターラ キターの絨に似た道具で切り分けた もっちり太麺ロングパスタ
トマトとシェーブルチーズ 生バジル風味 +100円

リングイネ 断面がタ円の生麺ロングパスタ
カキと九条ネギのシトラスオイルソース レモン風味 +200円

タリオリーニ いか墨を練りこんだコクのある平打ちロングパスタ
ズワイガニとウニのアサリバターソース +250円

メイン料理

- ・特撰国産牛フィレ肉の炭焼きグリル+900円
- ・フランスシャラン産 鴨胸肉の炭焼きグリル+600円
- ・オーストラリア産 骨付き仔羊の炭焼きグリル+400円
- ・築地鮮魚の炭焼きグリル+200円
- ・ノルウェーサーモンの炭焼きグリル
- ・北海道産 ホタテ貝柱と天然虎海老の炭焼きグリル
- ・さつま香潤鶏の炭焼きグリル
- ・やまゆりポークの炭焼きグリル

※メインとお好みで仏産フォアグラのソテーとともに +1200円

デザート

- ・紅茶のパルフェと桜スパークリング
- ・抹茶とホワイトチョコレートのムース エスプレッソアイス
- ・バニラと苺のアイスクリームケーキ
- ・オレンジショコラとパートブリックのミルフィーユ