

Pranzo A

はじまりのお楽しみ  
Seasonal delight

インサラータ・ディ・マーレ  
Insalata di mare seafood salad

◎ズワイガニのスパゲッティー アラビアータ  
Snow crab spaghetti arrabbiata

かごしま黒豚のグリル 季節野菜のフリット  
Grilled Kagoshima Kurobuta pork  
with seasonal vegetable fritters

本日のデザート  
Dessert of the day

コーヒー  
Coffee

¥3,900

Pranzo B

はじまりのお楽しみ  
Seasonal delight

◎フルーツマトとしらすの冷製フェデリーニ  
Cold fedelini with tomato and  
shirasu dried whitebait

インサラータ・ディ・マーレ  
Insalata di mare seafood salad

薩摩サーモンとアスパラガスの  
自家製タリアテッレ  
House-made tagliatelle with  
Satsuma Salmon and asparagus

かごしま黒豚ロース肉の  
コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ  
Kagoshima Kurobuta pork loin Milanese-style cutlet

本日のデザート  
Dessert of the day

コーヒー  
Coffee

¥5,500

Pranzo C

はじまりのお楽しみ  
Seasonal delight

季節の移り変わりを海と畑より  
Seasonal delight from land and sea

◎生ハムとイチジクの冷製パスタ  
Cold pasta with uncured ham and fig

本日のお魚のインパデッラ  
サフランスープ  
Sautéed fish of the day, saffron soup

鹿児島産黒毛和牛のタリアータ  
Kagoshima Kuroge Wagyu beef tagliata

本日のデザート  
Dessert of the day

コーヒー  
Coffee

¥7,000

濱崎シェフ自慢のスベシヤリテ

キャビアの冷製フェデリーニ  
+ ¥3,000



※上記コースに追加ご注文いただけます。  
※上記コース◎の Pasta と +2,000円 で変更可能

当日の仕入れの都合により食材を変更する場合がございます。