

Giardino ～ジャルディーノ～

はじまりのお楽しみ
Seasonal delight

白身魚と根菜のカルパッチョ
オリーブのアクセント
White fish and root vegetable carpaccio,

アンティパストミスト “濱崎スタイル”
Antipasto misto: "Hamasaki style"

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

〔メインをお選びいただけます〕
本日のお魚と帆立のインパデッラ
サフランスープ
Sautéed scallop and fish of the day, saffron soup

OR
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 Milanese-style cutlet

OR
鹿児島産黒毛和牛の赤ワイン煮込み
Kagoshima Kuroge Wagyu beef braised in red wine

本日のデザートのお盛り合わせ
Dessert platter of the day

コーヒー
Coffee

¥7,500
※¥8,000

Castello ～カステッロ～

はじまりのお楽しみ
Seasonal delight

◎生ハムといちじくの冷製パスタ
Cold pasta with uncured ham and fig

アンティパストミスト “濱崎スタイル”
Antipasto misto: "Hamasaki style"

鹿児島産真鯛と枝豆のスープ仕立て
Kagoshima Madai red sea bream with edamame, soup-style

〔メインをお選びいただけます〕
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 Milanese-style cutlet

OR
鹿児島産黒毛和牛の赤ワイン煮込み
Kagoshima Kuroge Wagyu beef braised in red wine

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

本日のデザートのお盛り合わせ
Dessert platter of the day

コーヒー
Coffee

¥10,500
※¥11,000

Speciale ～スペチャーレ～

はじまりのお楽しみ
Seasonal delight

キャビアの冷製フェデリーニ
Cold fedelini with caviar

アンティパストミスト “濱崎スタイル”
Antipasto misto: "Hamasaki style"

オマール海老と夏野菜のリゾット
アメリカネソース
Lobster and summer vegetable risotto, americaine sauce

鹿児島産真鯛と枝豆のスープ仕立て
Kagoshima Madai red sea bream with edamame, soup-style

鹿児島産和牛フィレ肉のビステッカ
マルサラソース
Kagoshima Wagyu beef filet, marsala sauce

本日のデザートのお盛り合わせ
Dessert platter of the day

コーヒー
Coffee

¥16,500
※¥17,000

濱崎シェフ自慢のスペシャリテ

キャビアの冷製フェデリーニ
+ ¥3,000



※の価格は土日祝の料金でございます。
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。