

Dinner
コースメニュー
Course Menu

¥ 5,000 (税込 ¥ 5500)
コースメニュー

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto Misto

海の幸のマリネ

Primo Piatto

つくば鶏のアーリオオーリオ
ゆずこしょう風味

Secondo Piatto de Peace

北海道産アイナメのソテー
アンチョビ風味

Secondo Piatto di Carne

みらい豚肩ロースのオープン焼
トリュフ風味
いろいろキノコのソテー添え

Dolce

本日のデザート

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 10,000 (税込 ¥ 11,000)
コースメニュー

要予約

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto Misto

海の幸のマリネ

Primo Piatto

雲丹のクリームソース
フェットチーネ

Secondo Piatto de Peace

昆布締め平目のオープン焼きと
オマール海老のグリル
サフランソース

Secondo Piatto di Carne

常陸牛のサーロインステーキ

Dolce

本日のデザート盛り合わせ

Cafe

コーヒー 又は 紅茶



コースメニューと一緒にワインはいかがですか

ワイン3種セット(泡・白・赤・デザートワイン) ¥2,000 (税込 ¥2,160)

Dinner
グランドメニュー
Grand Menu

前菜 *Antipasto*

- オリーブ盛合せ……………¥600(税込 ¥ 660)
- シーザーサラダ……………¥1,000(税込 ¥ 1,100)
- 旬のお野菜のバーニャカウダ……………分サイズ ¥700(税込 ¥ 770) ……¥1,300(税込 ¥ 1,430)
- 海の幸のマリネ サラダ仕立て……………¥1,300(税込 ¥ 1,430)
- ローストビーフ サラダ仕立て……………¥1,500(税込 ¥ 1,650)
- ブラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ……………¥1,600(税込 ¥ 1,760)
- 本日のチーズ盛合せ……………¥1,600(税込 ¥ 1,760)
- イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ……………¥1,800(税込 ¥ 1,980)

パスタ *Pasta*

- 本日のパスタ……………¥1,400(税込 ¥ 1,540)
- つくば鶏とキノコのアーリオオーリオゆずこしょう風味……………¥1,500(税込 ¥ 1,650)
- 常陸牛のボロネーゼソース フェットチーネ……………¥1,600(税込 ¥ 1,760)

Dinner
グランドメニュー
Grand Menu

メインディッシュ
Main Dish

おまかせ *Chef's choice*

シェフのお勧めメインディッシュ¥2,500(税込 ¥2,750)

魚料理 *Pesce*

ニューカレドニア産 天使エビと魚介のフリットミスト
.....¥2,000(税込 ¥2,200)

北海道産アイナメのソテー アンチョビ風味
.....¥2,200(税込 ¥2,420)

肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のトマト煮込みバジリコ風味
.....¥2,200(税込 ¥2,420)

みらい豚肩ロースのオープン焼
トリュフ風味 いろいろキノコのソテー添え
.....¥2,300(税込 ¥2,530)

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛” *Hitachigyu*

常陸牛サーロインステーキ
.....[100g]¥4,500(税込 ¥4,950)··[200g]¥8,000(税込 ¥8,800)

常陸牛もも肉ステーキ
.....[100g]¥2,500(税込 ¥2,750)··[200g]¥4,500(税込 ¥4,950)