

SECONDI PIATTI

(お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,600円)

「甘鯛」

甘鯛の鱗焼き

トリュフ風味の北海道産村上農場の熟成じゃがいも（北あかり）のピューレ



「チュピン」

師崎産ホウボウ・鱈の白子・ムール貝・黒キャベツ

香川県小豆島新オリーブの実の煮込み カルタファタで (+600円)



「南半球 仔羊の藁焼き」(2名様より)

フルーツトマトと季節の野菜のバーミキュラ仕立て

バーニャカウダのサルサ



「蝦夷鹿」

トレンティーノアルトアディジェ州の赤ワイン・ラグレインのサルサ

レフォールの香るリンゴのピューレとザクロ



「北海道新得町トムラウシ産ジャージー牛 (カキノミ)」

マコモダケのソテー・赤ワインのサルサ



「沖縄産キビまる豚 (ローズ)」

沖縄産南城のさとうきびヴィネガーのサルサと坊ちゃんかぼちゃのピューレ



「沖縄県国頭郡今帰仁村 高田勝さんの今帰仁アグー豚」

黒酢のサルサ・島こしょう (+1,000円)



「豊橋産あいち鴨」(Pranzo C コースのみお選びいただけます。)

みよし市小山さんのハイビスカスローゼルと赤ワインのサルサ



「アンガス牛・T ボーン」(2名様より)(Pranzo C コースのみお選びいただけます。)

ワイン塩・インカのめざめのロースト (+1,500円)