



4,000 yen

九州厳選”豚”コース

Appetizer

そら豆のパルミジャーノ・レッチャーノ和え

もっちりクリーミーチーズ”ブッラータ”とフレッシュトマト パルサミソース

Bread

自家製フォカッチャ

Seafood

旬の鮮魚のポワレ シェフ特製のサルサベルデと一緒に

Meet

シェフ厳選豚のスカロッピーネ レモンソース
旬の野菜を添えて

Pasta

漁師直送の地タコのプッタネスカ

Dessert

本日のデザート



※+2,000円飲み放題

※仕入れ状況等によりコース内容が変更になる場合がございます

==== シェフの厳選食材 コース ====

Appetizer

旬の鮮魚のたたき タルタル乗せ バルサミソースと一緒に
糸島豚のコンフィ スペインオリーブオイル”マシア”とブラックペッパー
旬のお野菜の絶品カポナータ

Rice

九州厳選牛の肉寿司

Bread

シェフ自家製フォカッチャ

Seafood

鮮魚と車海老の白ワイン蒸し 蒸しシーフードエキスを使ったレモンバジルソース

Meet

九州厳選牛”フィレ肉”の香草パン粉焼 特製マスタード赤ワインソース
旬のお野菜を添えて

Granite

お口直しのグラニテ

Pasta

からすみとボンゴレ 旬のお野菜 オイルパスタ

Dessert

本日のデザート

