

コースメニュー  
Corso Consigliato Dallo Chef

ブレッザ ～la brezza felice～…………… 3,000円 (税別)

- ・あいことパールモッツアレラチーズのカプレーゼ からすみのフレーバー
- ・伊豆山麓の鹿と地野菜のパテ バルサミコドレッシング
- ・今月のシェフおすすめスープ
- ・今月のシェフおすすめパスタ
- ・魚料理又は肉料理の中から1つお選びください
- ・パン
- ・白桃の自家製コンポートと丹那ヨーグルトのグラニータ
- ・コーヒー又は紅茶
- 魚・肉料理は右のページからお選びください



フィオーレ～la fiore felice～…………… 5,000円 (税別)

- ・あいことパールモッツアレラチーズのカプレーゼ からすみのフレーバー
- ・伊豆山麓の鹿と地野菜のパテ バルサミコドレッシング
- ・今月のシェフおすすめスープ
- ・今月のシェフおすすめパスタ
- ・魚料理の中から1つお選びください
- ・肉料理の中から1つお選びください
- ・パン
- ・白桃の自家製コンポートと丹那ヨーグルトのグラニータ
- ・コーヒー又は紅茶
- 魚・肉料理は右のページよりお選びください



モンテ～la monte felice～…………… 8,100円 (税別)

- ・始まりの一品の中から1つお選びください
- ・前菜の中から1つお選びください
- ・今月のシェフおすすめスープ
- ・今月のシェフおすすめパスタ
- ・オマール海老のソテー 甲殻類の出汁が効いたアメリカンソース
- ・国産牛 フィレ肉 (80g) ソテー トリュフ薫るサルサ 地場野菜のあしらい
- ・パン
- ・ドルチェの中から1つお選びください
- ・コーヒー又は紅茶
- 始まりの一品・前菜・ドルチェは右のページよりお選びください

その他ご予算・ご要望に応じたメニューができます。

グラントメニュー  
Menù Grand

始まりの一品 ～inizio～

- 焼き茄子とずわいがにの煮凝りと玉葱のズッパ 700円
- あいことパールモッツアレラチーズのカプレーゼ からすみフレーバー 600円
- フレッシュキャビヤと雲丹と極細パスタ フレッシュトマトのソース 800円

前菜 ～antipasto～

- ～ デトックスサラダ ～ ときおり 魅せる無農薬の長泉 ガーデン 野菜達 900円
- 穴子のフリッタータと新牛蒡のピクルス 1,000円
- 伊豆山麓の鹿と地野菜のパテ バルサミコドレッシング 1,000円

第一の皿 ～primo piatto～

- 由比産桜海老と様々な貝の組み合わせをアンチョビ薫るリングイネで表現 ,1200円
- イタリア産プロシュートとグラナパダーノのフェットチーネ サルサクレマー 1,300円
- オマール海老のビスクとガーリックトースト 1,200円

魚料理 ～second piatto pesce～

- 帆立貝のガーリックロースト 旬里芋のつけあわせと3種類のサルサ 1,500円
- 伊豆で捕れた金目鯛のヴァッポレ 南瓜のニョッキとフレッシュキャビア添え 1,600円
- フランボワーズとレモンのフレーバー
- オマール海老のソテー 甲殻類のダシの効いたアメリカンソース 2,600円 (+1,000円)

肉料理 ～second piatto carne～

- ふじのくに いきいきポークソテー カレー風味のサルサブッコとパイナップルのエッセンス 1,600円
- 滋養鶏のグリッリア ポリネシアンソース 旬野菜の付け合わせ 1,500円
- 伊豆山麓こだわり鹿のロースと長泉ガーデンブルーベリーのサルサ 2,800円 (+1,300円)
- 国産牛フィレ肉 (80g) のソテー トリュフ薫るサルサ 地場野菜のあしらい 3,300円 (+1,800円)

グラニテ ～granita e gelato～

- 丹那ヨーグルトとマラスキーノのグラニータ 500円
- ガーデンファームの赤紫蘇とレモンのグラニータ 500円
- ジェラート各種 450円

ドルチェ ～dolce～

- 白桃の自家製コンポートと丹那ヨーグルトのグラニータ 950円

- 長泉ガーデンで愛情こめて育った赤紫蘇のデザート ”夏” 850円

上記グラントメニュー料金は、別途消費税が加算されます。  
かつこの金額は、コース利用の際に料金に加算されます。