



PUA COURSE

AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
枝豆とクリームチーズ
自家製パンチェッタクロカンテ

HOT APPETIZER
真鯛の炙りと蛤出汁のスープ

FISH
霜多ハーブで焼いた穴子のリゾット

MEAT
A5ランク黒毛和牛100%の手ごねハンバーグ
大葉とフォンドヴォーのソースで

DESSERT
本日のデザート

¥7,800



Holemua COURSE

AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
蟹と季節野菜のタルタル
マイクロハーブを添えて

HOT APPETIZER
マグレカナルのロースト
マーコットと霜多セルパチコのアグロドルチェ

PASTA
自家製ダレで焼いたハーブうなぎ
フェデリニーに絡めて

FISH
マヒマヒのソテー
ココナッツ香るアジアパシフィック

MEAT
A5ランク黒毛和牛 イチボ
シンプルな炭火焼 コンソメの泡を添えて

DESSERT
本日のデザートを2種盛り合わせて

¥9,800

表示価格はすべて税込です。

人数分でオーダー下さい。シートチャージ料金が含まれています。
コースは別途パン代 ¥330 頂戴いたします。



Laho'amaha's COURSE

AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
蟹と季節野菜のタルタル
マイクロハーブを添えて

HOT APPETIZER
マグレカナルのロースト
マーコットと霜多セルパチコのアグロドルチェ

PASTA
自家製ダレで焼いたハーブうなぎ
フェデリニーに絡めて

FISH
マグロのレアカツレツ
ココナッツ香るアジアパシフィック

MEAT
A5ランク黒毛和牛 イチボと旬野菜の炭火焼
コンソメの泡を添えて

DESSERT
スペシャルデザートを2種盛り合わせプレート

¥12,000

要予約



ALI'I COURSE

AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
天使エビのミキユイ
焼きコンソメのジュレと黄金いくら

APPETIZER
自家製プレザオラのタルタル
雲丹をのせた海苔巻きスタイル

HOT APPETIZER
鰻とフォアグラのマリアージュ

PASTA
京唐菜と焼き茄子のフェデリニー
からすみをかけて

FISH
甘鯛の鱧焼き
サイミンスープに浮かべて

MEAT
A5ランク黒毛和牛 特選部位を2種 炭火焼で
霜多ファームの抗酸化野菜を添えて

DESSERT
手作りデザート盛り合わせプレート

¥15,000

要予約



AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
天使エビのミキユイ
焼きコンソメのジュレと黄金いくら

APPETIZER
自家製プレザオラのタルタル
雲丹をのせた海苔巻きスタイル

HOT APPETIZER
鰻とフォアグラのマリアージュ

PASTA
京唐菜と焼き茄子のフェデリニー
からすみをかけて

FISH
甘鯛の鱧焼き
サイミンスープに浮かべて

MEAT
A5ランク黒毛和牛 特選部位を2種 炭火焼で
霜多ファームの抗酸化野菜を添えて

DESSERT
パティシエ手作りデザート盛り合わせプレート

¥20,000

要予約