

# St.Valentine's Day Special Dinner Menu

## 2019.2.13~2.15 (3日間の限定メニューです)

### 前菜1皿目

軽く粒マスタードを加えた『チェリートマトソース』で和えた『冷製スパゲッティーニ』  
ハーブマリネしたサーモンのカルパッチョを添えて…

### 前菜2皿目

季節野菜、若葉野菜などなど…彩り野菜のサラダ『コンポジツィオーネ』  
自家製鴨生ハムとマスカルポーネチーズ添え

### パスタ料理

北海道産 蝦夷鹿(エゾシカ)の赤ワイン煮込みで作る『ボロネーゼ』を  
『ラザニア仕立て』でどうぞ…

### お魚料理

赤海老と春野菜の『軽いラグー(煮込み)』を  
アメリカーナソースを添えた『カプチーノ仕立て』で…

### お肉料理

『熟成牛(40日間氷温熟成)サーロインのロースト』黒胡椒風味  
宮崎県産 完熟金柑(きんかん)のバターソース添え

### デザート

チョコレートを様々なヴァリエーションをご用意させていただきます。

珈琲又は紅茶

## お1人様 5,000yen(税込 5,400yen) 要予約

\*お料理は、お2人様での『お取り分け』となります。

\*仕入および仕込み等の都合上、ご予約は2月10日で締め切らせて頂きます

\*3人様以上でのご予約はご相談下さいませ。

\*期間中の3日間(2/13~2/15)は『シェフにおまかせフルコース』を、お休みさせていただきます。

ご了承下さいませ。