



DINNER

---

---

*20,000 yen*

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。  
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

### 【 前菜 】

グリッシーニと生ハム

### 【 オードブル 】

黄金ヒラメのカルパッチョ 柚子ドレッシング 宮崎県産カラスミを添えて

数の子・イカ・大葉のジェノベーゼ和え

タラバカニとアボカドのセルクル 黄金イクラを添えて

鴨と栗のカカオ香るモンブラン

天使のエビ香草マリネ

サザエのバジルバター焼き

### 【 温野菜 】

鮑とイカのリゾット レホールソース

### 【 パスタ Pasta 】

お好みのパスタを  
お選びください

ウニのクリームソース スパゲッティ

宮崎牛とカリフラワーのクリームソース スパゲッティ

タラバガニとエビのペスカトーレ スパゲッティ

宮崎県産カラスミと鮪のペペロンチーノ スパゲッティ

### 【 お魚料理 】

オマール海老のガーリック焼きと甘鯛のうろこ焼き ノイリー香るトマトのサルサ

### 【 お口直し 】

日向夏のシャーベット

### 【 お肉料理 】

宮崎牛フィレ肉と宮崎牛ロースの食べ比べ

### 【 デザート 】

ドルチェ