



DINNER
M E N U

 THE ONE



※メニューは定期的に変更しております。 * The menu is changed regularly.

DINNER COURSE CHEF'S CHOICE

シェフおまかせ

Per person 4,400yen

オードブル 盛り合せ
Hors D'oeuvre

本日のスープ
Soup

パン2種
Bread

本日のパスタ
Pasta

鯛のデュグレレ風 香草風味
Sea Bream Duglere

牛ロースのポワレ
キノコソース ドフィノワ添え
Beef Poeler

本日のデザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea



DINNER COURSE LA CUORE

ラ・クオーレ ～心～

Per person 5,500yen

※メニューは定期的に変更しております。

* The menu is changed regularly.

季節のオードブル盛り合せ
Hors D'oeuvre

パン2種
Bread

本日のスープ
Soup

本日のパスタ
Pasta

魚のポワレ 季節の野菜
ブルブランソース
Fish Poeler & Vegetable

長崎雲仙もみじ豚肩肉のロースト
マスタード入りマルサラソース
pork shoulder roast
生き生きポークバラ肉の煮込み 温野菜添え
Stewed pork belly

レストランデザート
Original Dessert

コーヒー
Coffee

※表示されている料金には、消費税・サービス料が含まれています。

* The displayed charges include consumption tax and service charge.

DINNER COURSE LA RICORDO

ラ・リコルド ～思い出～

Per person 7,700yen

《当店スペシャルコース》



季節のオードブル 盛り合せ
Hors D'oeuvre

パン2種
Bread

鮮魚のカルパッチョ
Fish Carpaccio

本日のスープ
Soup

海老のラグーソースのパスタ
Pasta

九十九島産鯛のポワレ
アスパラガスのロースト ノイリーソース
Sea Bream Poele

牛ロースのロースト マスタードソース
県産ポテトのグラタン添え
Beef Roast & Potato Gratin

レストランデザート
Original Dessert

コーヒー
Coffee



DINNER COURSE LA FELICE

ラ・フェリーチェ ~幸福~

Per person 11,000yen

《3日前迄に要予約》

九十九島産栄螺の香草バターココット焼き
Grilled turban shell cocotte

パン2種
Bread

鮮魚のカルパッチョ 生ハムのサラダ
Fish Carpaccio

魚介のフリット スープ仕立て 焼きリゾット添え
seafood frit

本日のパスタ
Pasta

佐世保産鯛とオマールエビのマリアージュ
オマールソース バターの香り
sea bream and lobster

国産牛ロースのグリル 赤ワインソース
季節の野菜 バルサミコソース
grilled beef loin & Vegetable

レストランデザート
Original Dessert

コーヒー
Coffee