

code kurkku

Lunch 11:30-15:30 (L.O. 14:30)
Dinner 18:00-23:00 (L.O. 21:30)
Close 23:00



menu » Casual Lunch 2,600 yen

メインディッシュまで存分にお楽しみ頂けるセットランチ

»» 1st APPETIZER »

季節のアンティパスト
Seasonal antipasto

»» 2nd APPETIZER »

鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
Seasonal fish carpaccio with salad

»» PASTA »

本日のパスタ
Today's pasta
または or
白アスパラガスのカルボナーラ スパゲッティニ +550 yen
White asparagus carbonara with spaghetti +550 yen

»» MAIN DISH »

鶏モモ肉の炭火焼き 新じゃがのフリット添え
Charcoal grilled chicken thigh, new potatoes frit
または or
限定10食 希少和牛 飛騨牛の自家製ハンバーグ
水牛モッツアレラ添え +1,000 yen
Homemade hamburger steak of "HIDA" beef with mozzarella +1,000 yen

»» 食後にデザート、コーヒーはいかがですか? »

- 本日のドルチェ 600yen Today's dessert 600 yen
- code kurkku特製 季節のフルーツを使ったフランベデザート 1,300 yenより
Seasonal flambee dessert +1,300 yen

○コーヒー / 紅茶 420yen Coffee / Tea 420 yen
○ハーブティー 500 yen
[カモミール / ビューティーローズ / ミント]
Herb tea 500yen Chamomile / Beauty rose / Mint

menu » code kurkku 4,500 yen

季節の食材をふんだんに使ったシェフお薦めフルコース

»» 1st APPETIZER »

季節のアンティパスト
Seasonal antipasto

»» 2nd APPETIZER »

鮮魚のカルパッチョ カラスミを散らしたサラダ仕立て
Seasonal fish carpaccio, bottarga salad

»» PASTA or RISOTTO »

本日のパスタ
Today's pasta
または or
白アスパラガスのカルボナーラ スパゲッティニ
White asparagus carbonara with spaghetti
または or
生ハムと菜花のチーズリゾット
Prosciutto and canola flower cheese risotto

»» MAIN DISH »

飛騨牛の炭火焼き 春野菜添え
Charcoal grilled "HIDA" beef, spring vegetables

»» DESSERT »

エスプレッソ風味のパンナコッタ
Espresso-flavored panna cotta and milk gelato
または or
code kurkku特製 季節のフルーツを使ったフランベデザート 1,300 yenより
Seasonal flambee dessert 1,300 yen

»» CAFÉ »

コーヒー / 紅茶 Coffee / Tea
ハーブティー 200 yen
[カモミール / ビューティーローズ / ミント]
Herb tea +200yen Chamomile / Beauty rose / Mint