

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

» 前菜1 Antipasto »

季節のアミューズ
Seasonal amuse bouche

» 前菜2 Antipasto »

鮮魚のカルパッチョフレッシュトマトのソース
Seasonal fish carpaccio with fresh tomatoes sauce

» パスタをお選びください Primo Piatto »

本日のパスタ
Pasta of the day

または or

ポルチーニ茸のクリームパスタ タリアテッレ +550 yen
Tagliatelle cream sauce with porcini +550 yen

» メインディッシュ Secondo Piatto »

国産豚の炭火焼き いちじくとルッコラ添え バルサミコソース
Charcoal grilled pork with fresh figs and rockettes. balsamico sauce

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 Dessert of the day +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 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 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

» 前菜1 Antipasto »

季節のアミューズ
Seasonal amuse bouche

» 前菜2 Antipasto »

有機野菜のマリネ サラダ仕立て
Organic vegetable salad

» パスタ、リゾットをお選びください Primo Piatto »

本日のパスタ
Pasta of the day

または or

ポルチーニ茸のクリームパスタ タリアテッレ
Tagliatelle cream sauce with porcini

または or

カボチャのチーズリゾット パルマ産生ハム添え
Cheese risotto with pumpkins and prosciutto

» メインディッシュ Secondo Piatto »

飛騨牛の炭火焼き 秋野菜と共に 黒オリーブソース
Charcoal grilled "HIDA"beef with autumn vegetables

《メインにトリュフ3g フォアグラソテー+2,000yen》

» デザート、食後の飲み物をお選びください »

●エスプレッソ風味のパナコッタ

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

○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 Chamomile / Beauty rose / Mint