

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 »

本日鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て サルサヴェルデ
Seasonal fish carpaccio with salsa Verde

» 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
オマール海老のトマトクリームパスタ +550 yen
Lobster tomato cream pasta +550 yen

» メインディッシュ Secondo Piatto »

信玄鶏の炭火焼き
とうもろこしのピュレ
Chacoal grilled shingen chicken with corn paste
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 hamburg 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 »

有機野菜を使ったサラダ
グアンチャーレで巻いた帆立を添えて
Organic vegetable salad with saute scallops and sliced guanciale

» 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
オマール海老のトマトクリームパスタ
Lobster tomato cream pasta
または Or
とうもろこしのリゾット 生ハム添え
Cheese risotto with corn and prosciutto

» メインディッシュ Secondo Piatto »

飛騨牛の炭火焼き 夏野菜と共に
Roasted "HIDA" beef with seasonal vegetable

《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

○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