

code kurkku



menu » Casual Lunch 2,600yen

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
本日の”耕す”農場有機野菜と一緒に
Seasonal fish carpaccio with fresh salad

» PASTA »
本日の気まぐれパスタ
Today's pasta
または or
海老のトマトクリームソース リングエッティーネ +550yen
Linguittine with prawn, tomato cream sauce +550yen

» MAIN DISH »
若鶏モモ肉の炭火焼き キャベツの煮込みと共に
Charcoal grilled chicken thigh, simmered cabbage
または or
限定10食 希少和牛 飛騨牛のハンバーグ
旬の野菜と 水牛モzzarella添え +1,000yen
【Limited】“HIDA” beef hamburger steak,
buffalo mozzarella and seasonal vegetables +1,000yen

.....
» 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 600yen
- code kurkku特製 季節のフルーツを使った
フランベデザート 1,500 yenより
Seasonal flambee dessert 1,500yen

- コーヒー / 紅茶 420yen Coffee / Tea 420 yen
- ハーブティー 500yen
[カモミール / ローズ / ミント / マロウブルー]
Herb tea 500yen (Chamomile / Rose / Mint / Mallow blue)

menu » code kurkku 4,500yen

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 »
寒ブリのカルパッチョ 有機大根と和風春菊ソース
Yellowtail carpaccio, organic radish and chrysanthemum sauce

» PASTA »
本日の気まぐれパスタ
Today's pasta
または or
海老のトマトクリームソース リングエッティーネ
Linguittine with prawn, tomato cream sauce

» MAIN DISH »
飛騨牛のハンバーグ 旬の野菜と水牛モzzarella添え
“HIDA” beef hamburger steak,
buffalo mozzarella and seasonal vegetables
または or
飛騨牛うちも肉の炭火焼き +1,500yen
冬野菜の付け合わせで
Charcoal grilled “HIDA” beef, winter vegetables +1,500yen

» 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 1,000 yenより
Seasonal flambee dessert 1,000yen

» CAFÉ »
コーヒー / 紅茶 Coffee / Tea
ハーブティー 200yen
[カモミール / ローズ / ミント / マロウブルー]
Herb tea 200yen (Chamomile / Rose / Mint / Mallow blue)