



タラバガニのアンサンブル

Fresh tofu, king crab, Matsutake

黒鮑のソテー レモンピューレ添え

Sauteed Black Abalone with Lemon-Puree

秋の収穫 きのこと 和梨「かおり」のポロネーゼ

Autumn Harvest Linguine Bolognese
with Mushrooms and “Kaori” Japanese Pea

【コルザ スペシャルティ】 信州プレミアムビーフ もろみ焼き
“CoLza Specialty” Shinshu Premium Beef with Matured Soy Sauce

加賀蓮根 松茸とフカヒレの餡

Kaga Lotus root, Matsutake mushroom and Shark fin thick sauce

極上黒毛和牛サーロイン ステーキ

CoLza Selected Premium Wagyu Sirloin Beef Steak

フィレ肉への変更を追加料金+3,850円にて承ります。

Change to Wagyu Fillet for 3,850yen more

ご一緒に土鍋で炊き立て新米

千葉県多古町産コシヒカリ特別栽培米 “極 多湖米 瀬麗舞”

Premium steamed white rice

from Tako town, Chiba cooked in a traditional clay pot

洋梨のベルエレーヌ「美しきエレーヌ」

こだわりのサイフォンコーヒー プティフル添え

Poire Belle-Hélène, Siphon Coffee or Tea with Petit Fours