

冬季期間のディナータイムのご案内

2025年1月6日（月）より、冬季期間は
ディナータイムの営業を完全予約制とさせていただきます。

ご予約は大人4名様以上にて承ります。

お料理お一人様¥3500～（税サ別）お飲み物別途。

（下部にお料理パターンをご紹介しますのでご参照くださいませ）

3日前までの要予約です。

開始時間は17：30～最終入店18：30（最終宴会開始時間）となります。

21：00閉店（エルサン21：00閉館）です。

Il menu シェアコース

当店の名物が詰まった

【シチリア】 お一人様 ¥3,500（税込¥3,850）

5品 ハモン マツガオカ 魚介のフリットミスト
おまかせ前菜盛り合わせ スパゲッティ・イン・クロスタ
舟形マッシュルームのサラダ

お魚料理または肉料理のチョイス

【ヴェネツィア】 お一人様 ¥4,500（税込¥4,950）

7品 ハモン マツガオカ スパゲッティ・イン・クロスタ
おまかせ前菜盛り合わせ 魚料理 or 肉料理 どちらか1品
舟形マッシュルームのサラダ ドルチェ
魚介のフリットミスト

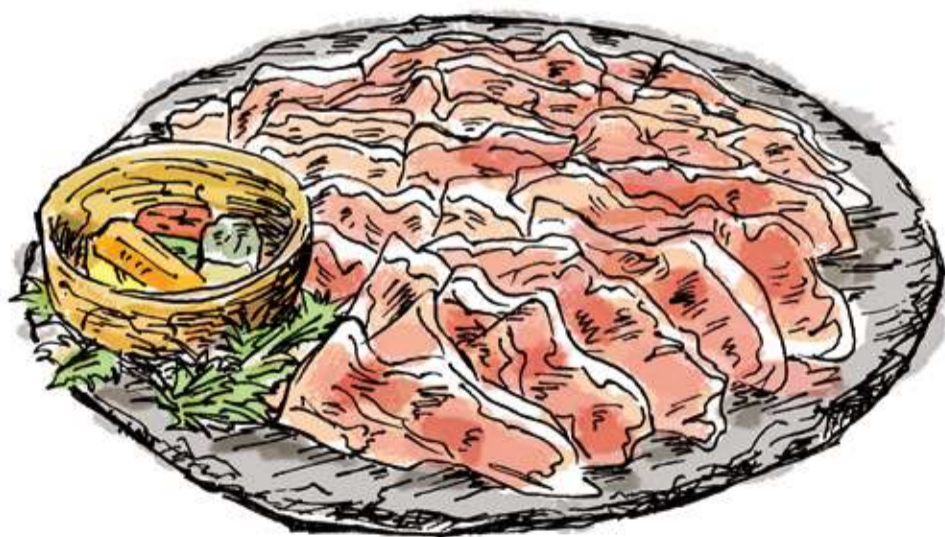
お魚料理 & 肉料理どちらも付きます

【ミラノ】 お一人様 ¥6,300（税込¥6,930）

8品 ハモン マツガオカ スパゲッティ・イン・クロスタ
おまかせ前菜盛り合わせ 魚料理
舟形マッシュルームのサラダ 肉料理
魚介のフリットミスト ドルチェ



写真はイメージです



RECOMMEND

ハモン マツガオカ

HAMON MATSUGAOKA
TATSUMI YOSHIKO

2名盛り ¥1,200（税込¥1,320）

4名盛り ¥2,400（税込¥2,640）

日本で初めて生ハム造りを成功させた料理家・辰巳芳子

高温多湿の日本では無理と言われていた生ハム作りを鎌倉で15年もの歳月をかけ
添加物を一切使わず、上質な日本生まれの生ハムを完成させた先駆者です。

当施設総料理長の片倉が、辰巳芳子から継承され、ここ山形県庄内地方にて数十年ぶりに本格製造を
開始しました。

厳選された庄内SPF豚肉を丁寧に仕込みじっくりと乳酸菌発酵。

基準に基づき厳しく品質管理をされて育った肉質は、保水性が高くジューシーで、きめ細やかくやわ
らかな食感が特徴。豚肉特有の臭みもありません。

また、味を最大限に引き出すための塩は、天然のミネラルをたっぷり含んだこだわりの塩を使用。

日本の自然が生んだ豚肉と塩を使ったハモン、その洗練された味わいをお楽しみください。

