



主菜

野生日本喜知次深海鱼 腌时蔬“caponata”、原味鱼汤汁、香草橄榄油	598
布列塔尼蓝龙虾 西兰花仔、紫色花椰菜、意大利青葱酱、龙虾清汤	598
“米兰式”牛仔肉排 一至二人份 香酥牛仔肉排、西西里番茄沙律、红叶菊苣配意大利陈年传统黑醋	478
“Mayura”和牛 M9 西冷牛扒及牛肋骨 时令蔬菜、红酒梅子酱汁	498
“Aveyron”羊肉 茄子卷、甜椒“peperonata”、羊肉原汁	588
“Mayura”连骨肉眼扒 — 1300 克 (需时约 45 分钟) 二人以上份量 塔斯卡尼式风格配橄榄油、香草、时令蔬菜	1580