

# MENÙ SPECIALE 7 PIATTI

## シェフのお任せコース 7皿

### ENTRATA 小さな一皿

crostini of french foie gras terrine and figs  
フランス産 フォワグラのテリーヌとイチヂクのクロスティニー

### PRIMO PASTA 一つ目のパスタ

chilled capellini, caviar, mackerel, genovese sauce  
静岡県産 キャヴィアと真鱈の冷製カッペリーニ ジェノベーゼ・ソース

### ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

sea urchin flan, snow crabs, consommé gelatina, grated sweet corn puree  
バフン雲丹のフラン ズワイ蟹とコンソメ・ジェラティーナ  
香川県産 ピュアホワイトのすり流し仕立て

### ANTIPASTO CALDO 温かいアンティパスト

roasted turban shell and porcini, parsley garlic butter sauce  
mushroom cappuccino sauce  
千葉県産 サザエとポルチーニ茸のブルギニオン  
茸の香り

### SECONDO PASTA 二つ目のパスタ

house-made squid ink tagliolini, octopus, eggplants, tomato sauce  
長崎県産 真蛸とイカ墨を打ち込んだ自家製タリオリーニ  
千両ナスとトマト・ソース

### CARNE お肉料理

grilled TOMAN beef sirloin  
shaved summer truffles, baby corn, "sugo di carne"  
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き  
サマー・トリュフとヤング・コーン 肉の旨みのソース

### DOLCE ドルチェ

semifreddo of caramel, pineapple and banana  
mango and passionfruit sauce  
パイナップルとバナナのセミフレッド キャラメル仕立て  
宮崎マンゴーとパッションフルーツのソース

¥14,850 (税込)

WINE PAIRINGS

(6 glasses)

¥22,000 (税込)