

MENÙ SPECIALE 7 PIATTI

シェフのお任せコース 7皿

ENTRATA 小さな一皿

pizza frita of marinated pacific saury
釧路産 秋刀魚のマリネのピッツァ・フリッタ

ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

tasmanian ocean trout confit, ginger rice salad, salmon roes
タスマニア産 オーシャン・トラウトのコンフィ イクラと生姜とお米のサラダ

ANTIPASTO CALDO 温かいアンティパスト

brodo of porcini & seasonal mushrooms, foie gras terrine
ポルチーニと季節茸のブロード
フォアグラ・テリーヌのアクセント

ANTIPASTO CALDO 温かいアンティパスト

saltimbocca of guinea fowl
white wine sauce, autumn truffles
石黒農場のホロホロ鳥のサルティンボッカ
秋トリュフ仕上げ・

SECONDO PASTA 二つ目のパスタ

house-made saffron spaghetti
sea urchin, snow crabs, garlic olive oil
バフン雲丹とズワイ蟹の自家製サフラン・スパゲティ
アーリオ・オーリオ・ソース

CARNE お肉料理

grilled TOMAN beef sirloin
pumpkin soppressata, "sugo di carne"
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き
カボチャのソプレサータ 肉の旨みのソース

DOLCE ドルチェ

mille-feuilles of shine muscat
muscat tea sorbetto
シャイン・マスカットのミルフィーユ
マスカット・ティーのソルベ

¥14,850 (税込)

WINE PAIRINGS

(6 glasses)

¥22,000 (税込)