

MENÙ SPECIALE 7 PIATTI

シェフのお任せコース 7皿

ENTRATA 一口のお愉しみ

hokkaido yellowtail & turnip tartare, tortilla
北海道産 ブリとフルーツかぶのタルタルトルティーヤ仕立て

PRIMO ANTIPASO CALDO 一皿目の温かいアンティパスト

lobster tail, winter vegetable minestrone
オマール海老と冬野菜のミネストローネ

SECONDO ANTIPASO CALDO 二皿目の温かいアンティパスト

fritto of soft roe, braised chinese cabbage, baked butter sauce
羅臼産 白子のフリット
白菜のストウファールと焦がしバターのソース

FEGATO GRASSO D'ANATRA フォアグラ料理

sauteed hungarian foie gras, scrambled eggs, mushroom ragu
ハンガリー産 フォアグラのソテー ス克蘭ブル・エッグと茸のラゲー

PASTA パスタ

house-made lasagna, snow crab, seafood ragu
ズワイ蟹の自家製ラザーニャ 魚介のコクと旨味のラゲー・ソース仕立て

CARNE お肉料理

grilled TOMAN beef sirloin
yams, cima di rapa, winter truffles
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き
里芋とチーマ・ディ・ラパ 冬トリュフ仕立て

DOLCE ドルチェ

pistachio & yuzu citrus dolce
pistachio cream, tarte pastry, citrus sorbet
ピスタチオと柚子のドルチェ

¥16,500 (税込)

※別途10%のサービス料を頂戴致します

WINE PAIRINGS
(6 glasses)

¥23,100 (税込)