

# 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  
白菜のストウフアーレ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)