

CHRISTMAS Lunch Course

Amuse

Purple Sweet Potato Potage

紫芋のポタージュ

Foie Gras Mousse Crostini

フォアグラのムースのクロスティーニ

Antipasto Misto

Homemade Bocconcini & Fruit Tomato Caprese

自家製ボッコンチーニとフルーツトマトのカプレーゼ

Prosciutto & Brown Cheese

24ヶ月熟成プロシュートとブラウンチーズ

Soppressata with King Crab, Ricotta & Turnip

タラバ蟹とリコッタ、蕪のソプレサータ

Pasta

Américaine Sauce with Lobster & Porcini

- CASARECCE -

オマール海老とポルチーニのアメリケーヌソース

自家製石臼挽き小麦のカサレッチェ

Main Dish

Sea Bream & Scallop Cartoccio with Green Olive & Basil Pesto

瀬戸内産 鯛とホタテのカルトッチョ

グリーンオリーブとバジルのペスト

or

Beef Fillet Bistecca with Truffle Fon de Veau Sauce

特選牛フィレ肉のビステッカ +¥1000

トリュフフォンドボーのソース

Dolce

Fondant Chocolat with Pistachio & Strawberry

ピスタチオととちあいかのフォンダンショコラ

¥ 6,600 (税込)

12月23, 24, 25日