

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお愉しみ

japanese broad beans, pecorino toscano
鹿児島県産 そら豆とペコリーノ・トスカーノ

ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

bluefin tartare, black olive meringue
本鮪中トロのタルタルと黒オリーブのメレンゲ

PRIMO ANTIPASTO CALDO 一皿目の温かいアンティパスト

white asparagus of the loire valley & jamon iberico
white asparagus fritto, white asparagus puree, sliced white asparagus
ロワール産 白アスパラガスとハモン・イベリコの一皿

SECONDO ANTIPASTO CALDO 二皿目の温かいアンティパスト

nova scotia lobster tails, baby bamboo shoots, sakura shrimps, bitter fuki-bus butter sauce
ノヴァ・スコツシア産 ロブスターと国産筍のソテー 桜海老と落の薑のバター・ソース

PASTA パスタ

squid ink gnocchi with king crabs, americaine sauce
イバラ蟹を包んだイカ墨のニョッキ コクのある甲殻類の旨味のソース

GRANITA お口直し

rich milk sorbetto, lorenzo no.5 extra virgin olive oil
ジャージー牛のミルク・ソルベット ロレンツォNo.5 エクストラ・バージン・オリーブ・オイル仕上げ

CARNE お肉料理

grilled TOMAN beef sirloin, sugo di carne, barsamic & honey mustard
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き
肉の旨味のソース バルサミコとハニー・マスタード

DOLCE ドルチェ

sakura bianco mangiare & cherry-ruby chocolate panna cotta
桜ビアンコ・マンジャーレ&さくらんぼとルビーチョコレートのパンナコッタ

¥14,850 (税込)

※別途10%のサービス料を頂戴致します

WINE PAIRINGS

(6 glasses)

¥22,000 (税込)