

DAZZLING COURSE

STUZZICHINO

Chilled Capellini

Oscietra Caviar, Ripe potato sauce

オシエトラ・キャヴィアの冷製カッペリーニ

熟成メークイーンのソース

ANTIPASTO FREDDO

Tartare of Bluefin & Sea Urchin

Snow Crabs, Salmon Roe

殻付き雲丹と中トロ鮪のタルタル

ズワイ蟹 イクラ

ANTIPASTO CALDO

Marsala-Braised Conger Sea eel,

Sautéed Bulgarian Foie gras Crispy Risotto, Duck Consommé

対馬産 穴子のマルサラ酒煮とブルガリア産 フォワグラのソテー

鴨のコンソメと揚げリゾット

ANTIPASTO CALDO

Grilled Lobster Tail, Deep fried Zucchini Flower

Puttanesca Sauce

ノヴァスコシア産 オマール海老の網焼き

花ズッキーニのフリット プッタネスカ・ソース

PASTA

House-Made Egg yolk Tagliatelle

Abalone, Kyoto sweet green peppers, Garlic olive oil, Bottarga

蝦夷アワビと万願寺唐辛子の卵黄タリアッテーレ

アーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

CARNE

Roasted Prime Japanese Beef Filet, Truffles

Red wine Sauce

特選A4黒毛和牛フィレ肉 赤ワイン・ソース

フレッシュ・トリュフ仕上げ

DOLCE

Seasonal fruits & Sorbet

季節のフルーツとソルベ