

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお楽しみ

norwegian salmon, rice salad, salmon roe

ノルウェー産 アトランティック・サーモンの炙り焼き イクラとお米のサラダ

PRIMO ANTIPASTO FREDDO 一皿目の冷たいアンティパスト

steamed abalone, sea urchin flan, winter melon puree, scallop essence gelatina

鮑と雲丹のフラン仕立て 冬瓜の搾り流しとホタテ貝のジェラティーナ

SECOND ANTIPASTO FREDDO 二皿目の冷たいアンティパスト

foie gras terrine, smoked breast of duck ham, figs, watercress salad

ブルガリア産 フォアグラ・テリーヌと鴨胸肉の自家製スモーク・ハム 無花果とクレソンのサラダ

ANTIPASTO CALDO 温かいアンティパスト

deep fried YUBA - spring rolls, fresh porcini, SAMMA- pasific saury, red wine sauce

フレッシュ・ポルチーニ茸と秋刀魚の湯葉春巻き揚げ 赤ワインのソース

PASTA パスタ

pappardelle, king crabs, french leeks, cream sauce, late summer truffles

イバラ蟹のパッパルデッレ ポワロー葱とクリーム・ソース 夏トリュフ仕上げ

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・オイルのアクセント

CARNE お肉料理

grilled prime japanese beef sirloin A4

seasonal mushrooms, pumpkin puree

国産 黒毛和牛A4級サーロインの網焼き

季節の茸とかぼちゃのピューレ 肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

spiced shine muscat tarte

cinnamon, ginger, clove, juniper berry

スパイスの薫るシャイン・マスカット・タルト

¥14,850 (税込)

WINE PAIRINGS

(6 glasses)

¥22,000 (税込)

※別途10%のサービス料を頂戴致します