

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお愉しみ

marinated prawns, caviar, celeriac purée

浜坂産 甘海老のマリネ キャビアと根セロリのピューレ

PRIMO ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

king crab & ripe potato salad, sea urchin, poached egg sauce

イバラ蟹と熟成メークインのサラダ バフン雲丹と温度卵のソース

SECOND ANTIPASTO FREDDO 一皿目の温かいアンティパスト

bollito of prime japanese beef tongue & turnip, turnip green-salsa verde

黒毛和牛タンとフルーツ蕪のボリート 蕪の葉のサルサ・ベルデ

ANTIPASTO CALDO 二皿目の温かいアンティパスト

crispy scales broiled red snapper filet, tenderstem broccoli, white wine sauce

静岡県産 金目鯛の鱗焼き 菜の花と白ワインのソース

PASTA パスタ

house-made spinach tagliatelle, abalone, japanese mushrooms, garlic olive oil, bottarga

蝦夷アワビと天恵菇茸 ほうれん草のタリアテッレ アーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

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, caramelized apples, sugo di carne

A4黒毛和牛サーロインの網焼き 林檎のキャラメリーゼと肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

monte bianco, crispy philo pastry, grape puree, rum raisin ice cream

モンブラン 香ばしいパートフィローとラムレーズン・アイスクリーム

¥16,500 (税込)

WINE PAIRINGS

(6 glasses)

¥23,100 (税込)

※別途10%のサービス料を頂戴致します