

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお楽しみ

broad beans & pecorino panna cotta

空豆とペコリーノのパンナコッタ

PRIMO ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

white asparagus & king crab, milanese

ロワール産 ホワイト・アスパラガスとイバラ蟹のミラネーゼ

PRIMO ANTIPASTO CARDO 一皿目の温かいアンティパスト

bollito of prime japanese beef tail & daikon-radish, black truffles

黒毛和牛テールと有機大根のボリート 雲南黒トリュフ

SECOND ANTIPASTO CARDO 二皿目の温かいアンティパスト

lobster tail & bamboo shoot fritter, sakura-shrimp américaine sauce

オマール海老と筍のフリット 桜海老のアメリカーナ・ソース

PASTA パスタ

house-made seaweed tagliolini, clams, seasonal wild vegetables

garlic olive oil, bottarga

九十九里産 蛤・ウルイ・セリとあおさ海苔のタリオリーニ

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 sliced japanese sirloin A4, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne

A4黒毛和牛サーロインのタリアータ パルミジャーノやマッシュポテト 肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

strawberry & sakura tiramisu

苺と桜のティラミス

¥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