

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
zuppa di melone, cream soda
メロンのズッパ ～クリームソーダ仕立て～

¥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