MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA　一口のお愉しみ
crostini of foie gras terrine & fig
ハンガリー産フォワグラ・テリーヌと無花果のクロスティーニ

ANTIPASTO FREDDO　冷たいアンティパスト
atlantic salmon confit, tomato salsa fresca
アトランティック・サーモンのコンフィ　フルーツトマトのサルサ・フレスカ

PRIMO ANTIPASTO CARDO 一皿目の温かいアンティパスト
steamed sliced abalone, sea urchin flan, chestnuts, ginkgo nuts, consommé sauce
蒸し鮑と雲丹のフラン　栗と銀杏　コンソメ・ソース

SECOND ANTIPASTO CARDO 二皿目の温かいアンティパスト
fritto of sea eel - anago, sautéed porcini, eggplant puree
佐島産穴子のフリットとポルチーニ茸のソテー
焼き茄子のピューレ

PASTA　パスタ
house - made pumpkin gnocchi, king crab, french leeks, sage butter sauce
タラバ蟹と自家製カボチャのニョッキ
ポワロー葱とセージ・バター・ソース

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
hazelnut praline tiramisu, caffè latte ice cream
ヘーゼルナッツ・プラリネのティラミス
カフェラッテ・アイスクリーム

WINE PAIRING OPTION
6 glasses
+6,600 [税込/ inc. tax]

16,500 [税込/inc. tax]

PLEASE NOTE THAT A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE BILL.
サービス料として別途10%頂戴しております