

# Holiday Specials

## SPANISH-STYLE CARPACCIO PESCADO CRUDO

WITH FRESH FISH FROM SUKUMO

高知県宿毛 小嶋さんの 鮮魚のペスカドクルード  
神経〆をした鮮度抜群なお魚を香味野菜と合わせて、  
スペイン風・カルパッチョに！

1750  
税込1925



## TARTIVO, SURF CLAM & ORANGE MARINADE

900  
税込990

山形県 河北町産  
タルティーボとホッキ貝、オレンジのマリナード

甘みのあるホッキ貝に、タルティーボのほろ苦さと、爽やかなオレンジを  
合わせた冷前菜！シェリービネガードレッシングとパッションペッパーで。

## SWEET POTATO & PONT-L'EVEQUE GRATIN

1350  
税込1485

千葉県 加瀬農園

### 紅はるかとポンレヴェックのグラタン

さつまいも、キャラメルオニオンの甘みに、ベーコン、  
ウォッシュチーズ、ポンレヴェックの旨みが引き立つグラタン。



## STEWED COD & CLAMS SUQUET

1750  
税込1925

魚介の旨みを凝縮した、絶品スープ！  
鱈とあさりのスケット

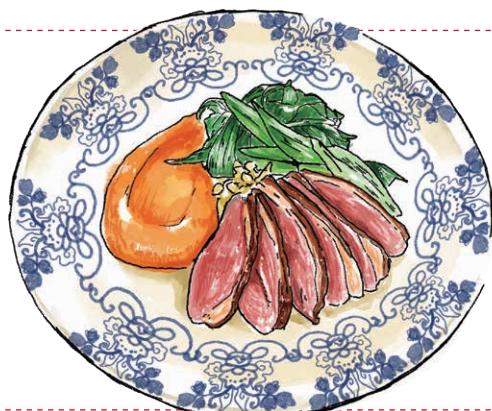
鱈とあさりを魚介の出汁でじっくり煮込んだ  
味わい深い、地中海風・漁師鍋！

## DUCK & IWATSU LEEK CALSOTS WITH ROMESCO SAUCE

3200  
税込3520

京鴨ロースと岩津ネギのカルソツ  
ロメスコソース

兵庫県の幻のネギ・岩津ねぎと京鴨の鉄板焼き！  
ナツツとパプリカのロメスコソースで。



## MIXED MUSHROOMS PAELLA PAELLA DE SETAS

### パエージャ・デ・セタス

タモギダケ、ブラウンエノキ、キクラゲ、やまぶし茸など、きのこが  
たっぷりのパエージャ。ゆずをキュッと絞ってお召し上がりください！

PEQUENO 1950  
税込2145

MEDIO 2950  
税込3245

GRANDE 4950  
税込5445