

MENÙ SPECIALE 6 PIATTI

シェフのお任せコース 6皿

ENTRATA 一口のお愉しみ

chilled butternut squash potage

冷製 バターナッツのポタージュ

ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

fish carpaccio of the day

yams, okra, green soybeans, clarified tomato essence jelly

green yuzu citrus, bottarga

本日入荷鮮魚のカルパッチョ

長芋 オクラ 枝豆をあわせたトマトのコンソメ・ジェラティーナ

青柚子とカラスミのアクセント

ANTIPASTO CALDO 温かいティパスト

grilled snow crabs, prosciutto, burrata, scrambled eggs

ズワイ蟹の網焼き 生ハムとブラータのスクランブル・エッグ

PASTA パスタ

house-made spaghetti

sea urchin, green asparagus, lemon cream sauce

パフン雲丹とグリーン・アスパラガスの自家製石臼小麦スパゲッティ

レモン・クリームソース

CARNE お肉料理

grilled sliced japanese sirloin A4

parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne

宮城県産 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

fig & grape compote, rhubarb tarte tatin

無花果と赤葡萄のコンポート ルバーブのタルト・タタン

¥10,000 [税込 11,000]