

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお楽しみ

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

fig & grape compote, rhubarb tarte tatin

無花果の赤葡萄コンポート ルバーブのタルト・タタン

¥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