

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお楽しみ

salmon & mango bruschetta, mascarpone sauce
青森サーモンとマンゴーのブルスケッタ マスカルポーネソース

PRIMO ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

hungarian foie gras & eggplant terrine, broiled sea eel, passionfruit, summer truffles
佐島産煮穴子の炙りとハンガリー産フォワグラと焼き茄子のテリーヌ
パッションフルーツとサマートリュフ

PRIMO ANTIPASTO CARDIO 一皿目の温かいアンティパスト

sea urchin flan, snow crab, sweet corns, consommé sauce
ズワイ蟹とゴールドラッシュの雲丹フラン コンソメ・ソース

SECOND ANTIPASTO CARDIO 二皿目の温かいアンティパスト

rare grilled scallop & zucchini flower fritto, mozzarella, anchovies, americaine sauce
帆立貝のレア・グリル 愛媛しまわかめ仕立て
モッツアレラとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット アメリケーヌ・ソース

PASTA パスタ

house-made saffron spaghetti, AYU-sweetfish, kyoto green peppers
garlic olive oil, bottarga
鮎とサフランを練り込んだ自家製スパゲッティ
万願寺唐辛子とアーリオ・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

tropical fruit tarte cacao sorbette
トロピカルフルーツのタルト カカオのソルベット

¥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