

MENÙ SPECIALE 6 PIATTI

シェフのお任せコース 6皿

ENTRATA 一口のお楽しみ

pumpkin potage

えびすカボチャのポタージュ

ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

fish carpaccio of the day

tunips, fromage blanc puree, yuzu-citrus vinaigrette olive sauce

本日の鮮魚のカルパッチョ 蕪のマリネとフロマージュ・ブランのピューレ
柚子のヴィネグレットとオリーブのソース

ANTIPASTO CALDO 温かいティパスト

grilled snow crabs, prosciutto, stracchino, scrambled eggs

ズワイ蟹の網焼き 生ハムとストラッキーノのスクランブル・エッグ

PASTA パスタ

house-made spaghetti

sea urchin, hamaguri-clams, kyoto leeks, garlic olive oil, bottarga

バフン雲丹と九十九里産 蛤の石臼挽き小麦のスパゲッティ

九条葱とアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

CARNE お肉料理

grilled miyagi beef sirloin

caramelized apples, mashed ripe potatoes, sugo di carne

宮城県産 和牛サーロインの網焼き

林檎のキャラメリゼと熟成メークインのマッシュポテト

肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

mille-feuilles of french pear & caramel semifreddo

洋梨とキャラメル・セミフレッドのミルフィーユ