

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 sweet potato potage

さつまいもの冷製ポタージュ

ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

fish carpaccio of the day, eggplant salad, eggplant puree, olive sauce

本日の鮮魚のカルパッチョ 秋茄子のピューレと水茄子のサラダ

柚子風味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ノーのスクランブル・エッグ

PASTA パスタ

house-made buckwheat tagliolini, sea urchin, kyoto leeks, garlic olive oil

バフン雲丹と自家製蕎麦粉タリオリーニ アーリオ・オーリオ

CARNE お肉料理

grilled miyagi beef sirloin,

seasonal mushrooms, pumpkin puree, sugo di carne

宮城県産 和牛サーロインの網焼き

季節の茸とかぼちゃのピューレ 肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

spiced shine muscat tarte, cinnamon, ginger, clove, juniper berry

スパイスの薫るシャイン・マスカット・タルト