

DAZZLING COURSE

STUZZICHINO

Chilled Angel Hair-capellini

*Today's Fish, Ossetra caviar*

本日の入荷鮮魚とオシエトラキャビアの冷製カッペリーニ

ANTIPASTO FREDDO

Tartare of Bluefin & Sea Urchin

*Snow iCrab, Salmon Roe*

殻付き雲丹と中トロ鮨のタルタル

ズワイ蟹 イクラ

ANTIPASTO CALDO

Nova Scotia lobster fritto

*Americans-Vinaigrette, Citrus*

ノヴァスコシア産 オマール海老のフリット

アメリカーナとビネグレット シトラスのアクセント

ANTIPASTO CALDO

Sautéed Abalone & Fresh Porcini Mashrooms

*Beurre Noisette*

黒あわびとフレッシュポルチーニ茸のソテー

焦がしバター・ソース

RISOTTO

Pescatore Risotto *Spiny Lobster, Scallop, Hamaguri Clam*

ペスカトーレ・リゾット 伊勢海老・帆立・蛤

CARNE

Roasted Prime Japanese Beef Filet, Truffles

*Sauce Périgueux*

特選A4黒毛和牛フィレ肉のペリグー・ソースとフレッシュトリュフ

DOLCE

SEASONAL FRUITS & SORBET

季節のフルーツとソルベ