

CHEF'S SPECIALS

ENTRATA

amusement

シェフからの一口のお愉しみ

ANTIPASTO FREDDO

sea bream carpaccio

fermentated spring cabbage puree, clarified tomato essence

三重県産 真鯛のカルパッチョ

発酵春キャベツのピューレとトマト・エッセンスのジェラティーナ

ANTIPASTO CALDO

sautéed foie gras

sweet onion puree, salted caramel sauce

ペリゴール産 フォアグラのソテー

新玉葱のピューレと塩キャラメルのソース

PRIMO PIATTO

house-made buckwheat tagliolini

snow crab, leeks, garlic olive oil, bottarga

自家製蕎麦粉を練り込んだタリオリーニ

ズワイ蟹と九条ネギのアーリオ・オーリオ

カラスミ仕上げ

SECOND PIATTO

grilled prime japanese beef sirloin

green pea puree, mustard, port sauce

特選A3黒毛和牛のサーロインの網焼き

グリーン・ピースのピューレ 粒マスタードとポート・ソース

DOLCE

Dark Cherry Cassata

ダーク・チェリーのカッサータ