

CHEF'S SPECIALS

ENTRATA

amusement

シェフからの一口のお愉しみ

ANTIPASTO FREDDO

sea urchin flan, consommé gelatina

バフン雲丹のフラン

コンソメ・ジェラティーナ

ANTIPASTO CALDO

grilled scallops and sauteed green asparagus

bell pepper & tomato puree, italian parsley - anchovy sauce

函館産 帆立貝の網焼きと富良野産 緑アスパラガスのソテー

パプリカとトマトのソース アンチョヴィのアクセント

PRIMO PIATTO

house-made squid ink spaghetti

baby calamari, bamboo shoots, genovese sauce

自家製イカ墨スパゲッティー

鹿児島県産 アオリイカと筍 ジェノベーゼ・ソース

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