

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

Scallop Fritto

Americaine-Vinaigrette, Citrus

函館産 帆立貝のフリット

アメリカーナとヴィネグレット シトラスのアクセント

ANTIPASTO CALDO

Sauteed Confit of Ayu

Salsa Verde, Summer Truffles

四万十川 鮎 コンフィのソテー

サルサヴェルデ サマートリュフ仕上げ

RISOTTO

Abarone Risotto *parmigiano sauce*

蝦夷アワビのリゾット 肝で仕上げるパルミジャーノ・ソース

CARNE

Roasted Prime Japanese Beef Filet, Truffles

Sauce Périgieux

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

DAZZLING COURSE

STUZZICHINO

Chilled Angel Hair
Striped jack, Ossetra caviar
シマアジとオシエトラキャビアの冷製カッパペリ

ANTIPASTO FREDDO

Tartare of Bluefin & Sea Urchin
King Crab, Salmon Roe
殻付き雲丹と中トロ鮭のタルタル
タラバ蟹 イクラ

ANTIPASTO CARDO

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
アメリカーナとピネグレット シトラスのアクセント

ANTIPASTO CARDO

Sautéed Abalone & Fresh Porcini Mushrooms
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 *Scampi, Scallop, Hamaguri Clam*
ペスカトーレ・リゾット 佐島湾 活手長海老・帆立・蛤

CARNE

Roasted Prime Japanese Beef Filet Summe Truffles
Sauce Périgieuse
特選A4黒毛和牛フィレ肉のペリグー・ソース
サマートリュフ

DOLCE

SEASONAL FRUITS & SORBET
季節のフルーツとソルベ