

CHEF'S SPECIALS

ENTRATA

amusement

シェフからの一口のお楽しみ

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 tagliolini

snow crab, cream sauce, fake bottarga

自家製石臼挽き小麦のタリオリーニ

ズワイ蟹とクリーム・ソース

卵黄カラスミ仕立て

SECOND PIATTO

grilled prime japanese beef sirloin

sweet corns, kyoto green peppers, balsamic reduction

特選A3黒毛和牛のサーロインの網焼き

ゴールドラッシュと万願寺唐辛子 バルサミコのアクセント

DOLCE

kyoho-grapes, muscats, fresh cream cheese

巨峰とシャイン・マスカット クリームチーズ仕立て