

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 Crabs, Salmon Roe

殻付き雲丹と中トロ鮪のタルタル
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 Ayu~Sweetfish

Tapenade Sauce, Summer Truffles

長良川郡上 天然鮎のソテー

タブナードソース 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 Périgueux

特選A4黒毛和牛フィレ肉のソース・ペリゲー

DOLCE

SEASONAL FRUITS & SORBET

季節のフルーツとソルベ