

## CHEF'S SPECIALS

### ENTRATA

sesame crostini of foie gras terrine, figs, vincotto

ブルガリア産 フォアグラ・テリーヌと無花果 白胡麻のクロスティーヌ  
ヴィンコット仕立て

### ANTIPASTO FREDDO

chilled sea urchin capellini

バフン雲丹の冷製カッペリーニ

### ANTIPASTO FREDDO

chilled grilled lobster tails

“pappa al pomodoro” sauce - braised tomato & bread

ノヴァ・スコツシア産 冷製オマール海老の“パッパ・アル・ポモドーロ”

### ANTIPASTO CALDO

sauteed surf clams, assorted mushrooms, shallot butter sauce

苫小牧産 北寄貝と季節茸のソテー  
エシャロット・バター・ソース

### PRIMO PIATTO

house-made spaghetti, sanma mackerel pikes

matsutake mushrooms, garlic olive oil, bottarga

自家製 石臼挽き小麦のスパゲッティ  
秋刀魚と松茸のアーリオ・オーリオ  
自家製からすみ仕上げ

### SECOND PIATTO

“grilled TOMAN beef sirloin

sweet potato soppressata, “sugo di carne”

宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き  
さつまいものソプレサータと肉の旨みのソース

### DOLCE

sangria of kyoho grape, coconut sorbetto, red wine sauce

巨峰とココナッツのドルチェ  
～サンゲリア仕立て～