CHEF'S SPECIALS

ENTRATA

foie gras terrine, french pear tarte tatin
フォワグラのテリーヌ 洋梨のタタン仕立て

&

lobster crostini
オマール海老のクロスティニー

ANTIPASTO FREDDO

chilled capellini, Norwegian salmon, ikra-salmon roe
ノルウェー産 サーモンの冷製カッペリーニ イクラ仕上げ

ANTIPASTO FREDDO

steamed seasonal snow crab, scrambled eggs
sauteed porcini mushrooms
せこ蟹のスクランブルエッグ仕立てとポルチーニ茸のソテー

ANTIPASTO CALDO

fritto of cod and soft roe
beurre noisette-anchovy baked butter sauce
羅臼産 真鱈と白子のフリット
アンチョビと焦がしバターのソース

PRIMO PIATTO

house-made black olive tagliolini
Japanese duck ragu, braised leeks, red wine sauce
黒オリーブを打ち込んだ自家製タリオリーニ
青森産 銀の鴨と下仁田ネギのラグー

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

japanese chestnut "monte bianco"
maple meringue, maple guinness ice cream
メープル風味の和栗のモンテ・ピアンコ
メープルのメレンゲとギネス・ビールのアイスクリーム