

# CHEF'S SPECIALS

## ENTRATA

crostini of french foie gras terrine & strawberry

フランス産 フォアグラ・テリーヌととちあいかのクロスティーニ

## ANTIPASTO FREDDO

chilled capellini, sea bream, bottarga

愛媛県産 真鯛の冷製カッペリーニ からすみ仕上げ

## ANTIPASTO FREDDO

poached loire white asparagus

ocean trout confit, setoka-mandarine

ロワール産 白アスパラガスのインカミーチャとオーシャン・トラウトの低温コンフィ  
せとか蜜柑のアクセント

## ANTIPASTO CALDO

crispy fried pinna shells & bamboo shoots

baby shrimps, mountain vegetables, baked butter sauce

平貝と鹿児島県産 筍のセモリナ・フリット

桜海老とふきのとうの焦がしバター・ソース

## PRIMO PIATTO

house-made tomato-tagliatelle

nova scotia lobster, broad beans, cream sauce

トマトを打ち込んだ自家製タリアッテッレ

ノヴァ・スコシア産オマール海老とそら豆 クリーム・ソース

## SECOND PIATTO

grilled TOMAN beef sirloin

morel mushrooms, inca potatoes, "sugo di carne"

宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き

モリユ茸やインカの目覚め 肉の旨味のソース

## DOLCE

tiramisu of pistachio & caffe

ピスタチオとカフェの軽いティラミス