

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

モリー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