

MENÙ SPECIALE 7 PIATTI

シェフのお任せコース 7皿

ENTRATA 小さな一皿

crostini of french foie gras terrine & mandarin orange
フランス産 フォワグラのテリーヌとはるみオレンジのクロスティーニ

PRIMO PASTA 一つ目のパスタ

chilled capellini, caviar, shirasu-baby sardine
キャヴィアと生シラスの冷製カッペリーニ

ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

white asparagus panna cotta, steamed lobster tails, sea urchin
vichyssoise, consommé gelatina
冷製オマール海老と白アスパラガスのパンナコッタ
生雲丹と新玉葱のヴィシソワーズ コンソメ・ジェラティーナ

ANTIPASTO CALDO 温かいアンティパスト

crispy fried zucchini flower stuffed with sea eel & smoked mozzarella
tomatoes / olives / capers / anchovies-puttanesca sauce
佐島産 煮穴子とスカモルツァを詰めた花ズッキーニのフリット
プッタネスカ・ソース

SECONDO PASTA 二つ目のパスタ

house-made sakura shrimp flavoured tagliatelle
sauteed sea bream, mountain vegetables, garlic olive oil, bottarga
桜エビを打ち込んだ自家製タリアテッレ
真鯛とフキのアーリオ・オーリオ からすみ仕上げ

CARNE お肉料理

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 ドルチェ

tiramisu of pistachio & caffe
ピスタチオとカフェの軽いティラミス

¥14,850 (税込)

WINE PAIRINGS

(6 glasses)

¥22,000 (税込)