

# 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デコボン・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)