

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお楽しみ

snapper carpaccio, soft roe, bottarga, rice salad

真鯛のカルパッチョ
真鯛白子とカラスミ お米のサラダ

ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

broiled pen shells, wild vegetables, seaweed consommé gelatina

平貝の炙り焼き うるいのマリネとあおさのりのコンソメ・ジェラティーナ

PRIMO ANTIPASTO CALDO 一皿目の温かいアンティパスト

grilled french white asparagus, scrambled eggs, prosciutto, parmigiano

フランス産 白アスパラとスクランブル・エッグ 生ハムとパルミジャーノ

SECONDO ANTIPASTO CALDO 二皿目の温かいアンティパスト

grilled baby bamboo shoots, firefly squid, bagna cauda sauce

鹿児島県産 筍の網焼き ホタルイカのバーニャカウダーソース

PASTA パスタ

ripe potato gnocchi, lobster, snow crab, crustacean thick starch sauce

熟成メークインのニョッキ オマール海老とズワイ蟹の餡掛け仕立て

GRANITA お口直し

rich milk sorbetto, lorenzo no.5 extra virgin olive oil

ジャージー牛のミルク・ソルベット ロレンツォNo.5 エクストラ・バージン・オリーブ・オイル仕上げ

CARNE お肉料理

grilled TOMAN beef sirloin, sugo di carne, balsamic & honey mustard

宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き
肉の旨味のソース バルサミコとハニー・マスタード

DOLCE ドルチェ

green apple & earl grey mille-feuilles

青リンゴとアールグレイのミルフィーユ

¥14,850 (税込)

※別途10%のサービス料を頂戴致します

WINE PAIRINGS

(6 glasses)

¥22,000 (税込)