

MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

シェフのお任せコース 8皿

ENTRATA 一口のお愉しみ

marinated horse mackerel, eggplant, shiso, myoga ginger

豊後鯨のマリネと焼きトロ茄子
大葉のピューレと茗荷のピクルス

PRIMO ANTIPASTO FREDDO 一皿目の冷たいアンティパスト

chilled sear squid, okra & green soybean salad, genovese sauce

鹿児島県産 炙リアオリイカ オクラと枝豆のサラダ仕立て ジェノヴェーゼ・ソース

SECOND ANTIPASTO FREDDO 二皿目の冷たいアンティパスト

gold rush sweet corn flan, turban shells, snap peas

ゴールドラッシュのフラン 九十九里産 サザエ ほろ苦いサザエの肝のアクセント

ANTIPASTO CALDO 温かいアンティパスト

marsala-braised conger sea eal, sautéed bulgarian foie gras

crispy risotto, duck consommé

対馬産 穴子のマルサラ酒煮とブルガリア産 フォワグラのソテー
鴨のコンソメと揚げリゾット

PASTA パスタ

house-made pumpkin ravioli, sage butter sauce, summer truffles

カボチャの自家製ラビオリ セージとバターのソース 夏トリュフ仕上げ

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・ソルベットとロレンツォNo.5 エクストラ・バージン・オリーブ・オイル

CARNE お肉料理

grilled TOMAN beef sirloin

baby corn, kyoto sweet green peppers, sugo di carne

宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き
皮付きヤングコーンと万願寺とうがらし 肉の旨味のソース

DOLCE ドルチェ

mango & matcha dolce

宮崎県産 マンゴーと抹茶のドルチェ
抹茶と夏みかんのジェラート

¥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)