

Menù Speciale
シェフスペシャルディナーコース
¥12,000

Inizio

Pear and Cured Ham

洋梨と生ハム

オリーブオイルでマリネした洋梨と生ハム

Antipasto

Lobster and Grape Tiramisu

オマール海老と葡萄のティラミス

オマール海老のグリーンペッパーマリネと軽く浸漬した葡萄のピクルス
塩風味のマスカルポーネクリームとクルトンを重ね ティラミス仕立てに

Primo Piatto-1

Scallops and Salmon Ravioli Aperto

帆立貝とサーモンのラヴィオリアペルト

薄く伸ばしたパスタ生地にはさんだ、北海道産帆立貝とサーモン
乳化させたアサリのソースとイクラを添えて

Primo Piatto-2

Strozzapreti of Swordfish and Wakame Seaweed with Black Sesame Seeds and Bottarga

秋刀魚とウイキョウのストロツアプレーティ 黒胡麻とカラスミ添え

紙縋り型パスタ“ストロツアプレーティ”香ばしく焼き上げた秋刀魚とウイキョウの
アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ、カラスミの旨味、黒胡麻の香ばしさを添えて

or 又は

Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

香味野菜とヴェルモット酒でじっくり煮込んだ渡り蟹の濃厚なトマトクリームソース
ズワイガニのほぐし身を加えてさらに濃厚な蟹の風味に仕上げた不動の人気メニュー

Pesce

Sautéed Sea Bream with Herbed Butter, Mussels and Mushrooms

甘鯛の香草バターソテー ムール貝と茸のソース

香ばしく焼き上げた甘鯛のうろこ焼き

国産の茸とフレッシュトマト、ムール貝の軽い煮込み添え

Carne

Layered Baked Hida Beef Fillet and Foie Gras Layered with Truffles

飛騨牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き トリュフとともに

柔らかく繊細な味わいの飛騨牛フィレ肉とハンガリー産フォアグラのソテー
トリュフ風味のブラウンソース スライスしたパルミジャーノ・レッジャーノとともに

Dolce

Chestnut Brûlée with Rosemary-Flavored Gelato

栗のブリュレ ローズマリー風味のジェラート添え

裏漉したくりを混ぜて表面を香ばしく焼き上げたクレームブリュレ

爽やかなローズマリー風味のジェラートを添えて

シェフ 宇賀神 崇
Executive Chef TAKASHI UGAJIN

Menù Autunno
¥8,700

Inizio

Paprika Peperonata with Bagna Cauda

パプリカのペペロナータ バーニャカウダ添え

Antipasto

Lightly Smoked Duck with Pomegranate Salad

軽くスモークした鴨肉とザクロのサラダ仕立て

Primo Piatto-1

Risotto with Chestnuts and Parmigiano-Reggiano

栗とパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット

Primo Piatto-2

Ravioli with Porcini Mushrooms and Ricotta Cheese with Truffles

ボルチーニ茸のリコッタチーズとラヴィオリ トリュフ風味

or 又は

Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

Second Piatto

Hida Beef Sirloin Tagliata with Roasted Sweet Potatoes and Red Wine Sauce

飛騨牛サーロインのタリアータ サツマイモのロースト添え 赤ワインソース

Dolce

Fig Tart with Vincotto and Yogurt Gelato

無花果のタルト ヴィンコットとヨーグルトのジェラート添え

Menù ”Primi Baci”
¥6,300

Inizio

旬の一口

Antipasto

Buffalo Mozzarella and Tomato Caprese with Prosciutto

水牛のモッツアレラチーズとフルーツトマトのカプレゼ 生ハム添え

Primo Piatto

Tagliolini with Snow Crab and Blue Swimming Crab in Tomato Cream

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

Second Piatto

Fish of the Day

シェフからのお魚料理

or 又は

Grilled Kato Pork Loin with Caponata and Balsamic Vinegar Sauce

加藤ポークロース肉のグリル カポナータ添え バルサミコ酢のソース

Dolce

Today's Dolce

本日のデザート

アラカルトメニューもご用意しております。お気軽にお申し付けください

10% service charge will be added to your bill.
お会計の際に別途サービス料10%を頂戴しております。