

**Menù Speciale**  
シェフスペシャルディナーコース  
¥12,000

*Inizio*

*Fruit Tomato Gazpacho with Mozzarella Cheese Mousse and Caviar*  
フルーツトマトのガスパチョ モッツアレラチーズのムースとキャビア添え  
糖度の高いフルーツトマトの冷製スープ 滑らかに攪拌したモッツアレラチーズとキャビアの塩味を添えて

*Antipasto*

*Lightly Seared Pacific Bluefin Tuna and Marinated Summer Vegetables with Salad*  
軽く炙った本鮪中トロと夏野菜のマリネ サラダ仕立て  
表面を炙った本鮪中トロといろいろなハーブと少し甘いグリーンペッパーソースでマリネした夏野菜  
マイクロハーブミックスとブラッドオレンジのドレッシングを添えて

*Primo Piatto-1*

*Ravioli with Porcini Mushrooms and Ricotta Cheese in Truffle Sauce*  
ボルチーニ茸とリコッタチーズのラヴィオリ トリュフ風味のソース  
じっくり炒めたボルチーニ茸のピュレとリコッタチーズを詰めたラヴィオリ トリュフバターソース

*Primo Piatto-2*

*Cappellini with Chilled Seafood Pescatore*  
魚介の冷製ペスカトーレ カッペリーニ  
オマール海老の爪肉と魚介を加えた、アサリと白ワインを乳化させた冷製ペスカトーレソース  
極細パスタ カッペリーニとともに

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*

*Sea Bream Sauteed with Herbed Butter and Genovese Sauce*

甘鯛の香草バターソテー ジェノベーゼソース  
香ばしく焼き上げた甘鯛のうろこ焼きに、バジルの爽やかなペストを添えて

*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*

*White Peach and Moscato Terrine with Amaretti Gelato*

白桃とモスカートのテリーヌ アマレットティのジェラート添え  
レモンを加えたシロップで軽く煮た白桃をモスカート・ダスティのゼリーとテリーヌに  
クリーミーなアマレットティ風味の自家製ジェラートを添えて

シェフ 宇賀神 崇  
Executive Chef TAKASHI UGAJIN

**Menù Estate**  
¥8,700

*Inizio*

*Fig and Prosciutto*  
無花果と生ハム

*Antipasto*

*Striped Horse Mackerel Carpaccio with*  
*Sicilian Dried Oregano and Vinegared Mandarin Oranges*  
シマアジのカルパッチョ シチリア産ドライオレガノと酢みかんの風味

*Primo Piatto-1*

*Tortelli Stuffed with Angel Prawns, Fresh Tomato, Basil and Ricotta Cheese Sauce*  
天使の海老を詰めたトルテリ フレッシュトマトとバジル、リコッタチーズのソース

*Primo Piatto-2*

*Chitarra Kneaded with Squid Ink Cuttlefish in Ragout Sauce with Bottarga*  
イカスミを練りこんだキタッラ 真イカのラグー ボツタルガ添え  
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*

*Grilled Hida Beef Sirloin Tagliata with Unglazed Kamo Eggplant and Mustard Sauce*  
飛騨牛サーロインのタリアータ 素焼きにした加茂茄子とマスタードのソース

*Dolce*

*Port Wine Semifreddo with Marinated Red Melon and Amarena*  
ポートワインのセミフレッド 赤肉メロンのマリネとアマレーナ添え

**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ーゼ 生ハム添え

*Primo*

*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*

*Fish of the Day*

シェフからのお魚料理

or 又は

*Grilled Iberico Pork with Caponata and Balsamic Sauce*  
イベリコ豚のグリル 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。