

Menù Consigliato

おすすめコース

¥4,800

Inizio

(アミューズ)

Chestnut and Pumpkin Soup with Pistachio Oil

栗とカボチャのスープ

ピスタチオオイルの風味

Antipasto

(前菜)

Carpaccio of Yellowtail Amberjack with Herb Purée and Yuzu

ワラサのカルパッチョ

ハーブのピューレと柚子の風味

Primo Piatto

(パスタ)

Squid Ink Risotto with Sautéed Baby Squid

イカスミのリゾット

小イカのソテーとともに

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

Second Piatto

(メイン料理)

*Roasted Lightly Smoked Guinea Fowl
with Porcini Mushroom Sauce*

軽くスモークしたホロホロ鳥のロースト

ポルチーニ茸のソース

Dolce

(デザート)

Figs in Red Wine with Vanilla Gelato

無花果の赤ワイン煮

バニラのジェラート添え

シェフ 宇賀神 崇

Executive Chef TAKASHI UGAJIN

Menù Speciale

プチフルコース

¥3,500

Inizio

Chestnut and Pumpkin Soup with Pistachio Oil
栗とカボチャのスープ ピスタチオオイルの風味

Antipasto

Green Salad with Prosciutto and Blood Orange Vinegar Dressing
生ハムを添えたグリーンサラダ ブラッドオレンジヴィネガーのドレッシング
or 又は

Caprese with Persimmon and Burrata Cheese
柿とブラータチーズのカプレーゼ(+¥500)

Primo Piatto

Spaghettini with Various Japanese Mushrooms and Bottarga
いろいろな国産キノコとカラスミのスパゲティーニ
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(+¥500)

Second Piatto

Silver Salmon and Seasonal Steamed Vegetables with Fresh Tomato Sauce and Salmon Roe
銀鮭と季節の温野菜 フレッシュトマトのソース イクラ添え
or 又は

Kato Livestock Products Pork Belly Brassato with Lightly Braised Root Vegetables and Mustard Sauce
加藤畜産 豚バラ肉のブラサート 根菜の軽い煮込みとマスタードソース

Dolce

Today's Dolce

本日のデザート

Menù "Speciale di Chef"

シェフスペシャルコース

¥6,300

Inizio

Chestnut and Pumpkin Soup with Pistachio Oil
栗とカボチャのスープ ピスタチオオイルの風味

Antipasto

Caprese with Persimmon and Burrata Cheese
柿とブラータチーズのカプレーゼ

Primo Piatto

Squid Ink Risotto with Sautéed Baby Squid
イカスミのリゾット 小イカのソテーとともに
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

Pesce

Silver Salmon and Seasonal Steamed Vegetables with Fresh Tomato Sauce and Salmon Roe
銀鮭と季節の温野菜 フレッシュトマトのソース イクラ添え

Carne

Grilled Beef Sirloin Tagliata with Balsamic Vinegar Sauce
国産牛サーロインのタリアータ バルサミコ酢のソース
or 又は

Layered Baked Hida Beef Fillet with Truffle Sauce
飛騨牛フィレ肉のソテー トリュフ風味のソース(+¥2,000)

Dolce

Thinly Baked Apple Tart with Caramel Gelato
リンゴの薄焼きタルト キャラメルジェラート添え

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。