

Menù Consigliato

おすすめコース

¥4,800

Inizio

(アミューズ)

Chilled Corn Soup with Pistachio Oil

トウモロコシの冷製スープ ピスタチオオイルの風味

Antipasto

(前菜)

Moist Roasted Veal Carpaccio

Tonnato Sauce with Champagne Vinegar

しっとりとした仔牛のカルパッチョ

シャンパンヴァネガー風味のトンナートソース

Primo Piatto

(パスタ)

Cappellini with Chilled Seafood Pescatore

魚介の冷製ペスカトーレ カッペリーニ

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

Second Piatto

(メイン料理)

Braised Beef Cheeks in Marsala with Truffle

Celery and Potato Puree with Parmigiano Reggiano

国産牛ほほ肉のマルサラ煮込み トリュフの香り

根セロリとじゃがいものピューレとパルミジャーノ・レッジャーノとともに

Dolce

(デザート)

Machedonia with Various Fruits and Homemade Lemon Sherbet

彩りフルーツのマCHEDONIA

レモンの自家製シャーベットとともに

シェフ 宇賀神 崇

Executive Chef TAKASHI UGAJIN

Menù Speciale

プチフルコース

¥3,500

Inizio

Chilled Corn Soup with Pistachio Oil

トウモロコシの冷製スープ 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ァネガーのドレッシング

or 又は

Scallop and Salmon Tartare with Horseradish Yogurt Sauce and Salmon Roe

帆立貝とサーモンのタルタル イクラ添え 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース(+¥500)

Primo Piatto

Spaghettini Arrabbiata with Tomatoes, Oregano and Mozzarella Cheese

トマトとオレガノ、モッツァレラチーズのスパゲティーニ アラビアータ

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

Grilled Swordfish with Herbed Breadcrumbs and Caponata

メカジキの香草パン粉グリル カポナータ添え

or 又は

Kato Chikusan Seared Pork Loin with Various Mustard Sauces

加藤畜産 豚ロース肉の炙り いろいろなマスタードのソース

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

Chilled Corn Soup with Pistachio Oil

トウモロコシの冷製スープ ピスタチオオイルの風味

Antipasto

Scallop and Salmon Tartare with Horseradish Yogurt Sauce and Salmon Roe

帆立貝とサーモンのタルタル イクラ添え 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース

Primo Piatto

Cappellini with Chilled Seafood Pescatore

魚介の冷製ペスカトーレ カッペリーニ

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

Pesce

Grilled Swordfish with Herbed Breadcrumbs and Caponata

メカジキの香草パン粉グリル カポナータ添え

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

Strawberry Tiramisu with Mascarpone Cream and Pistachio Gelato

苺のティラミス マスカルポーネクリームとピスタチオのジェラート添え

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。