

# 初夏の特選素材ディナー

## Chef's Selection Special Dinner Course

### Specialite

北海道産しま海老とカラスミの冷製カペッリーニ キヤビア添え

Cold pasta "Capellini" with fruit tomato sauce and Hokkaido "Shimaebi" shrimp and Italian bottarga, fresh caviar

### Antipasto

アワビの肝あえ 新鮮野菜のサラダ仕立て

Abalone and liver, fresh vegetable salad

### Antipasto Cardo

ブルターニュ産鴨胸肉のソテー 温製サラダ 白いんげん豆のピュレ添え

Sautéed Brittany duck breast hot salad with white kidney bean puree

### Primo Piatto

蛤とタケノコ、九条ねぎのスパゲッティーニ 木の芽の香り

Spaghetti with clams, bamboo shoots and Kujo leek with Kinome leaf

### Scampi

駿河湾産 赤座海老のオープン焼き イタリア産黒オリーブ風味

Oven-baked langoustine from Suruga Bay with Italian black olive powder

### Second Piatto

黒毛和牛の鉄板焼 温泉玉子のソース 白トリュフ風味

Grilled "Wagyu" beef with soft boiled egg sauce, white white truffles flavor

### Dolci

カビアーノドルチェ

Dessert