

# 春の特選素材ランチコース

## Spring Special Lunch Course

### Specialite

北海道産しま海老とキャビアの冷製カペリーニ

Capellini with fruit tomato sauce with Hokkaido "Shimaebi" shrimp, Fresh Caviar

### Antipasto

フランス産ホワイトアスパラガスのボリート サラダ仕立て パルマ産生ハム添え

Boiled French white asparagus salad with Parma prosciutto

### Primo piatto

フランス産ホロホロ鳥と春野菜のラグーソース ヴェルミチェリ

Vermicelli pasta with French guinea fowl and spring vegetable ragout sauce

### Acqua Pazza

オマール海老のアクアパッツァ

Acqua pazza of Omar shrimp

### Secondo piatto

黒毛和牛のロースト 温泉卵のソース フレッシュトリュフ添え

Roasted Japanese "Wagyu" beef with hot spring egg sauce and fresh truffles

### Dolce

カノビアーノドルチェ

Dessert