

春の特選素材ディナー "Primavera"

Spring Special Dinner 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

Antipasto cardo

オマール海老とホタテ貝の鉄板焼き サルサヴェルデ

Omar shrimp and scallops grilled on an iron plate with salsa verde

Primo piatto

フランス産ホロホロ鳥と春野菜のラグーソース ヴェルミチェッリ

Vermicelli pasta with French guinea fowl and spring vegetable ragout sauce

Pesce

桜鯛と鮑のアクアパッツァ

Acqua pazza of Sakura sea bream and abalone

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