

Selection dinner course

7,000

スペシャルティ + 小さな前菜 4 種 + おすすめパスタ + メインディッシュ + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + 4Appetizer + Pasta + Fish or Meat + Dessert + Café

8,500

スペシャルティ + 小さな前菜 4 種 + おすすめパスタ + 魚料理 + 肉料理 + カノビアーノドルチェ + コーヒー

Specialite + 4Appetizer + Pasta + Fish + Meat + Dessert + Café

料金には別途、消費税とサービス料 13%を頂戴致します。
Prices are subject to applicable taxes and 13% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
Please notify the attendant if you have any food allergies.

Specialite

北海道産ボタン海老とカラスミの冷製カペッリーニ

Capellini fruit tomato with Hokkaido "Botan-ebi" shrimp and Italian bottarga

4 Antipasti

帆立貝と椎茸のヴァポーレ

Braised scallop and "Shiitake" mushroom

レモンのザヴァイオーネ 蛍烏賊と菜の花

Lemon zabajone with firefly squid and canola flower

フランス産ホワイトアスパラガスのポターージュ オリーブオイルのジェラート添え

French white asparagus potage with olive oil gelato

仔牛バラ肉のコンフィ イタリア産ピゼリのクレマ 燻製の香り

Veal rib confit with Italian green peace crema smoked aroma

Primo Piatto

一品お選び下さい

Choose one favorite pasta

シャラン産鴨のラグーソース リングイネピッコレ

Linguine piccole with Challans duck ragout sauce

フレッシュトリュフのタリオリーニ (+ 2,000 円)

Tagliolini with fresh truffles (+¥2000)

Second Piatto

一品お選び下さい

Choose favorite main dish

本日の白身魚のポワレ チェリートマトと落の臺のソース

Poeler today's white fish with cherry tomato and butterbur shoot sauce

牛頬肉と新玉葱、新じゃが芋のボリートミスト

Boiled beef cheek, new onion, and new potato "Bollito misto"

和牛肉の鉄板焼き モリーユ茸のソース (+ 2,000 円)

Grilled "Wagyu" beef with morille sauce (+¥2000)

Dolci

カノビアーノドルチェ

Dessert