

秋の特選素材コース

Lunch Course

Specialite

北海道産 塩水うにの冷製カペリーニ

Capellini fruit tomato with Hokkaido sea urchin

Antipasto

北海道産 帆立の炙り 秋野菜のサラダ仕立て

Roasted Hokkaido scallop and autumn vegetable salad

Primo Piatto

ポルチーニ茸とカラフルトマトのタリオリーニ

Tagliolini with porcini mushroom and colorful tomato sauce

Scampi

本日のおすすめ魚介のアクアパッツァ

Today's special seafood "Aqua pazza"

Second Piatto

黒毛和牛の鉄板焼 モリーユ茸のソース 秋トリュフ添え

Grilled "Wagyu" beef with morille mushroom sauce

Dolci

カノビアーノドルチェ

Dessert