

ANNIVERSARY COURSE

11,800yen per person

STUZZICHINO

amusement

一口のお愉しみ

ANTIPASTO FREDDO

turbot carpaccio, turnip, puree, yuzu-citrus vinaigrette

青森産 平目のカルパッチョ

聖護院カブのピューレと柚子のヴィネグレット

ANTIPASTO CALDO

sautéed foie gras

apple & sweet potato fondant, calvados - balsamic sauce

ペリゴール産 フォアグラのソテー

紅玉りんごと薩摩芋のフォンダン カルヴァドスのソース

PRIMO PIATTO

house-made squid ink tagliolini

sea urchin, tanner crab, garlic olive oil

バフン雲丹とカスミ蟹の自家製イカ墨タリオリーニ

アーリオ・オーリオ・ソース

PESCE

fish of the day

本日入荷鮮魚料理

CARNE

poelage of prime japanese beef fillet

seasonal vegetables, red wine sauce

特選A4級黒毛和牛フィレ肉

季節の根菜と赤ワイン・ソース

DOLCE

today's dessert

本日のデザート