

DAZZLING COURSE

13,800yen per person

Amusement

sea urchin flan & caviar

バフン雲丹のフランとキャビア

The First

bluefin tuna tartare, king crab, consomme gelatina

中トロ鮪とタラバ蟹のタルタル

コンソメ・ジェラティーナ

The Second

scallop spring roll, 4 kinds of mushroom sauce, autumn truffles

帆立の春巻き 4種茸のソース

秋トリュフを添えて

The Third

homemade spaghetti

abalone, kyoto green pepper, bottarga, garlic olive oil

石臼小麦の自家製スパゲッティ

鮑と万願寺唐辛子のアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

The Fourth

grilled nova scotia half lobster, fresh tomato sauce

ノヴァ・スコシア産 活ロブスターの網焼き

ケッカ・ソース

The Fifth

roasted prime Japanese beef filet, sauteed foie gras

sauce Périgueux

特選A4黒毛和牛フィレ肉とペリゴール産フォアグラのロッシーニ

ペリゲー・ソース

The Finale

monte bianco

rum apricot, tonka bean ice cream

和栗のモンブラン

ラム酒をあわせた杏子とトンカ豆のアイスクリーム

ご予約は3日前まで承ります
市場により内容は変更になる場合がございます。