

# PRANZO A 2500

ZUPPA+ANTIPASTO+SECONDO+DOLCE+CAFE  
スープ + 前菜 + メイン・ディッシュ + ドルチェ + コーヒー

## ZUPPA | スープ |

SOUP OF THE DAY

## ANTIPASTI | 前菜 |

TODAY'S FISH & SQUID TARTARE *turnip puree, puttanesca sauce*  
本日入荷鮮魚とアオリイカのタルタル 聖護院カブのピューレとプッタネスカ・ソース

SEA URCHIN FLAN *consommé gelatina* | +¥700 |  
パフン雲丹のフラン コンソメ・ジェラティーナ添え | +¥700 |

CAPRESE OF STRAWBERRY *mozzarella, sweet cherry tomatoes, strawberries*  
とちおとめとカプレーゼ モッツアレラとオスミック・トマト

"SOUS - VIDE" CONFIT OF NORWEGIAN SALMON *avocado - yoghurt sauce, almond powder*  
ノルウェー産 サーモンの低温コンフィ アヴォカドとヨーグルトのソース アーモンドのアクセント

FREE RANGE CHICKEN BREAST & MUSHROOM SALAD *sliced breast of chicken, mushrooms, lime vinaigrette*  
みちのく清流どり胸肉とマッシュルームのサラダ ライム・ヴィネグレット

## SECONDI | メイン・ディッシュ |

FISH OF THE DAY

本日の魚料理

LOBSTER RISOTTO *tomato sauce, parmigiano* | + ¥600 |  
カナダ産 ロブスターのリゾット トマト・ソースとパルミジャーノ | + ¥600 |

ROASTED PORK BELLY *rebollita of cabbage & bacon, poaced egg, parmigiano reggiano*  
国産豚バラ肉のロースト キャベツとベーコンのリポリータ 温度卵とパルミジャーノ

GRILLED LAMB SHOULDER *glazed gorgonzola, turnips, spiced tomato sauce*  
オーストラリア産 仔羊肩肉の網焼き ゴルゴンゾーラ仕立て ナヴァラン・ソース

DUCK CONFIT "HACHIS PARMENTIER-ISH" *oven roasted duck thigh confit layered of parmigiano, pumpkin puree, cream sauce*  
シャラン産 鴨モモ肉とカボチャのアツシェ・パルマンティエ風

## DOLCI | ドルチェ |

MIXED BERRY MOUSSE

ミックス・ベリーのみース

PERSIMMON & RICOTTA TARTE

柿とリコッタのタルト

SEMIFREDDO OF MAPLE & CHOCOLATE

メイプルとショコラのセミフレッド

TODAY'S ICE CREAM

本日のアイスクリーム