

## CHEF'S SPECIAL COURSE

ENTRATA + ANTIPASTO + FREDDO ANTIPASTO + CALDO PRIMO  
+ PIATTO SECONDO + PIATTO DOLCE + CAFEÈ  
8800

### ENTRATA

*amusement*

シェフからの一口のお楽しみ

### 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 spaghetti*

*sea urchin, leeks, garlic olive oil, bottarga*

バフン雲丹と九条ネギの自家製石臼小麦のスパゲッティ

アーリオ・オーリオ・ソース カラスミ仕上げ

### SECOND PIATTO

*grilled prime japanese beef sirloin*

*sautéed assorted mushrooms, sauce bercy*

特選A3黒毛和牛のサーロインの網焼き

季節の茸のソテーとソース・ベルシー コクのある白ワイン・ソース

### DOLCE

*basil tiramisu lemon & cointreau espuma*

*blood orange jelly, mandarin cream*

バジリコのティラミス レモンチェットとコアントローのエスプーマ

温州みかんのクリーム 柑橘類とのコラボレーション