

## ***SPECIAL LUNCH COURSE***

***8,800yen per person***

### ***ENTRATA***

***amusement***

本日の一口スープ

### ***ANTIPASTO FREDDO***

***sea urchin flan, consommé gelatina***

バフン雲丹のフラン

コンソメ・ジェラティーナ

### ***ANTIPASTO CALDO***

***sautéed foie gras***

***macerated dried fruits, mustard leaf salad, balsamic reductions***

ペリゴール産 フォアグラのソテー

ドライ・フルーツのマセラシオン・ソース

### ***PRIMO PIATTO***

***house-made spaghetti***

***king crab, leeks, garlic olive oil sauce, bottarga***

自家製石臼小麦を練り込んだスパゲッティ

タラバ蟹と九条ネギのアーリオ・オーリオ

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

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

レモンチェッコ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