

# 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 CARPACCIO *sakura shrimp, tender stem broccoli puree, mountain vegetable sauce*  
本日入荷鮮魚のカルパッチョ 桜海老や落の臺のソース 菜の花のピューレ

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

"SOUS - VIDE" CONFIT OF NORWEGIAN SALMON *rice wine lees & fromage blanc cream*  
ノルウェー産 サーモンの低温コンフィ 酒粕とフロマージュ・ブランのクリーム

## 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 *cream braised chinese cabbage & potatoes*  
国産豚バラ肉のロースト 白菜やジャガイモのアンチョヴィ・クリーム煮込み

SAUTEED LAMB SHOULDER *rosemary flavoured beurre noisette-baked butter sauce*  
オーストラリア産 仔羊肩肉のソテー ローズマリー風味の焦がしバター・ソース

## DOLCI | ドルチェ |

ROASTED GREEN TEA PANNA COTTA *pineapple*  
ほうじ茶のパンナ・コッタと焼いたパイナップル

CREAM CHEESE TARTE *assortment of nuts*  
木の实とクリーム・チーズのタルト

TODAY'S ICE CREAM  
本日のアイスクリーム