

PRANZO A 2500

[税込 2750]

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 oranges, carrot puree, pickled red onions
本日入荷鮮魚のカルパッチョ 人参のピューレや赤玉葱のピクルス オレンジのアクセント

SEA URCHIN FLAN consommé gelatina | +¥700 | [税込 770]
バフン雲丹のフラン コンソメ・ジェラティーナ添え | +¥700 | [税込 770]

"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 | [税込 660]
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 | [税込 660]

LA CASSOEULLA - BRAISED PORK BELLY & CABBAGE tomatoes, bacon, potatoes, onions, garlic, rosemary
国産豚バラ肉のトマト煮込み "カッスーラ" 春キャベツやベーコン ジャがいも

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 |

EARL GREY PANNA COTTA roasted pineapples
アール・グレイのパンナ・コッタと焼いたパイナップル

ADZUKI BEAN & CREAM CHEESE TARTE black currant sauce
大納言あずきとクリーム・チーズのタルト

TODAY'S ICE CREAM [SORBETTO]
本日のアイスクリーム[ソルベット]

PRANZO S 3500

[税込 3850]

ANTIPASTO MISTO + PRIMO PIATTO + SECONDO + DOLCE + CAFE
前菜盛り合わせ + パスタ + メイン・ディッシュ + ドルチェ + コーヒー

ANTIPASTO MISTO | 4種前菜の盛り合わせ |

ASSORTED APPETIZER PLATE

PRIMI | パスタ |

HOUSE-MADE "GRANO ARSO" BURNT WHEAT FLOUR PAPPARDELLE, BRAISED SEA BREAM & BROCCOLI, BOTTARGA
焦がし小麦の自家製手打ちパッパルデッレ 煮込んだ真鯛とブロッコリー カラスミ仕上げ

HOUSE-MADE SPAGHETTI, OCTOPUS, GREEN ASPARAGUS, TOMATO SAUCE
石臼挽き小麦の自家製手打ちスパゲッティ 北海水蛸とアスパラガスのトマト・ソース

SECONDI | メインディッシュ |

FISH OF THE DAY
本日の魚料理

ROASTED BREAST OF FRENCH DUCK truffles, périgueux sauce
フランス産 鴨胸肉のロースト トリュフを合わせたペリゲー・ソース

GRILLED US SIRLOIN wild arugula, poached egg, black pepper sherry sauce
アメリカ産 牛サーロインの網焼き セルパチコや温度卵 黒胡椒を利かせたシェリー・ソース

DOLCI | ドルチェ |

STRAWBERRY TIRAMISU
苺のティラミス

DECOPON MILLE FEUILLES chocolate sorbet
デコポンのミルフィーユとショコラ・ソルベ

TODAY'S ICE CREAM & SORBET
アイスクリームとソルベの盛り合わせ