

ANNIVERSARY COURSE

STUZZICHINO

amusement

一口のお愉しみ

ANTIPASTO FREDDO

spanish mackerel carpaccio,
seaweed puree, lemon sesame oil

新潟産 鯖のカルパッチョ
ワカメのクーリとレモンのアクセント

ANTIPASTO CALDO

sautéed foie gras

raspberry puree, chocolate sauce

ペリゴール産 フォアグラのソテー
ラズベリーのピューレとチョコレート・ソース

PRIMO PIATTO

house-made squid ink tagliolini

sea urchin, tanner crab, garlic olive oil

バフン雲丹とカスミ蟹の自家製イカ墨タリオリーニ
アーリオ・オーリオ・ソース

PESCE

fish of the day

本日入荷鮮魚料理

CARNE

poelage of prime japanese beef fillet

seasonal vegetables, red wine sauce

特選A4級黒毛和牛フィレ肉
季節の根菜と赤ワイン・ソース

DOLCE

today's dessert

本日のデザート

¥11,800

[税込 12,980]