

# CHEF'S COURSE

## ENTRATA

amusement

シェフからの一口のお愉しみ

## 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 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

selvatico, burdock chips, lemon mustard sauce

特選A3黒毛和牛のサーロインの網焼き

セルバチコやゴボウのチップス マスタードのソース

## DOLCE

strawberry tiramisu, 20 year barrel aged

とちおとめのティラミス

20年熟成バルサミコのアクセント

¥8,800

[税込 9,680]