

DAZZLING COURSE

AMUSEMENT

BLUEFIN TUNA TARTARE, SALMON ROE
中トロ鮪のタルタル イクラを添えて

THE FIRST

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 アキテーヌ産 キャビア

THE SECOND

TANNER CRAB SPRING ROLL,
SEA URCHIN, SWEET TOMATO SAUCE
カスミ蟹の春巻き
バフン雲丹とオスミットマトのソース

THE THIRD

HOMEMADE SPAGHETTI
ABALONE, BABY BAMBOO SHOOTS,
BOTTARGA, GARLIC OLIVE OIL
石臼小麦の自家製スパゲッティ
鮑と筍のアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

THE FOURTH

GRILLED NOVA SCOTIA HALF LOBSTER,
FRESH TOMATO SAUCE
ノヴァ・スコシア産 ロブスターの網焼き ケッカ・ソース

THE FIFTH

ROASTED PRIME JAPANESE BEEF FILET, SAUTEED FOIE GRAS
SAUCE PÉRIGUEUX
特選A4黒毛和牛フィレ肉とペリゴール産フォアグラのロッシェニ
ペリゲー・ソース

THE FINALE

BABA CAKE OF PLUM & POMEGRANATE
梅と柘榴のパータ・ババ
柘榴のクリームや梅酒のジェラティーナ

¥13,800

[税込 15,180]