

SPECIAL LUNCH COURSE

ENTRATA

amusement

本日の一口スープ

ANTIPASTO FREDDO

sea urchin flan, consommé gelatina

バフン雲丹のフラン コンソメ・ジェラティーナ

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 egg yolk tagliatelle

tanner crab, leeks, garlic olive oil sauce, bottarga

卵黄を練り込んだ自家製タリアテッレ

カスミ蟹と九条ネギのアーリオ・オーリオ 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]