

ANNIVERSARY COURSE

STUZZICHINO

amusement

一口のお愉しみ

ANTIPASTO FREDDO

barracuda carpaccio, turnip salsa verde

豊後水道産 炙りカマスと野辺地蕪のカルパッチョ
蕪の葉のサルサ・ヴェルデ

ANTIPASTO CALDO

sautéed foie gras

darjeeling sable, honey lemon sauce

ペリゴール産 フォアグラのソテー
ダージリンのサブレスィトラス・クリームと蜂蜜のソース

PRIMO PIATTO

house-made squid ink spaghetti

sea urchin, grilled king crab, garlic olive oil

バフン雲丹とタラバ蟹の自家製イカ墨スパゲッティー
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]