

CHEF'S COURSE

ENTRATA

amusement

シェフからの一口のお楽しみ

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 シトラス・クリームと蜂蜜のソース

PRIMO PIATTO

house-made buckwheat tagliolini

sea urchin, calamari, garlic olive oil

バフン雲丹とアオリイカの自家製蕎麦粉タリオリーニ
アーリオ・オーリオ・ソース

SECOND PIATTO

grilled prime japanese beef sirloin

sweet corns, string beans, baked butter, sherry vinaigrette sauce

特選A3黒毛和牛のサーロインの網焼き
トウモロコシとインゲン豆 シェリー・ビネガー・ソース

DOLCE

rose tiramisu, pistachio chantilly

薔薇のティラミス ピスタチオのクリーム

¥8,800

[税込 9,680]