

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

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 grano arso burnt wheat tagliolini

tanner crab, leeks, garlic olive oil sauce, bottarga

焦がし小麦の自家製手打ちタリオリーニ

タラバ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

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]