

# ANNIVERSARY COURSE

## STUZZICHINO

amusement

一口のお愉しみ

## ANTIPASTO FREDDO

mackerel carpaccio, mustard vinaigrette, spaghetti squash

愛媛産 縞鰯のカルパッチョ

じゅん菜とマスタード・ヴィネグレット 金糸瓜のアクセント

## ANTIPASTO CALDO

sautéed foie gras

orange sable, macerated dried apricots, raisins, cranberries

citrus - cointreau sauce

ペリゴール産 フォアグラのソテー

オレンジ・サブレやドライ・フルーツのマセラシオン

柑橘とコアントローのソース

## 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]