

# DAZZLING COURSE

## STUZZICHINO

Chilled Angel Hair-capellini

*Striped jack, Ossetra caviar*

シマアジとオシエトラキャビアの冷製カッペリーニ

## ANTIPASTO FREDDO

Tartare of Bluefin & Sea Urchin

*King Crab, Salmon Roe*

殻付き雲丹と中トロ鮭のタルタル

タラバ蟹 イクラ

## ANTIPASTO CARDO

Nova Scotia lobster fritto

*Americans-Vinaigrette, Citrus*

ノヴァスコシア産 オマール海老のフリット

アメリカーナとビネグレット シトラスのアクセント

## ANTIPASTO CARDO

Sautéed Abalone & Fresh Porcini Mashrooms

*Beurre Noisette*

黒あわびとフレッシュポルチーニ茸のソテー

焦がしバター・ソース

## RISOTTO

Pescatore Risotto *Scampi, Scallop, Hamaguri Clam*

ベスカトーレ・リゾット 佐島湾 活手長海老・帆立・蛤

## CARNE

Roasted Prime Japanese Beef Filet Truffles

*Sauce Périgueux*

特選A4黒毛和牛フィレ肉のペリグー・ソース

トリュフ

## DOLCE

SEASONAL FRUITS & SORBET

季節のフルーツとソルベ

---

**20,000** /per person

[税込 2,2000]