

CHEF'S COURSE

ENTRATA

amusement

シェフからの一口のお楽しみ

ANTIPASTO FREDDO

mackerel carpaccio, mustard vinaigrette, spaghetti squash

愛媛産 縞鯵のカルパッチョ

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 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

kyoho grape & shine muscat dolce

honey panna cotta, yoghurt sorbet, black currant chantily cream

巨峰葡萄とシャインマスカットのドルチェ

蜂蜜のパンナ・コッタやヨーグルト・ソルベット 黒すぐりのクリーム

¥8,800

[税込 9,680]