

# 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

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 grano arso burnt wheat spaghetti

king crab, leeks, garlic olive oil, bottarga

焦がし小麦を練り込んだ自家製スパゲッティ

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

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]