

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

herbal butter sauteed mushrooms, sherry vinaigrette sauce

特選A3黒毛和牛のサーロインの網焼き

茸のハーブ・バター・ソテーとシェリー・ビネガー・ソース

DOLCE

french pear dolce

custard cream, caramel chantilly

洋梨のドルチェ

カスタードとキャラメルシャンティ・クリーム

¥8,800

[税込 9,680]