

# ANNIVERSARY COURSE

## STUZZICHINO

amusement  
一口のお愉しみ

## ANTIPASTO FREDDO

yellowtail carpaccio, sliced daikon-radish, semi dried tomatoes, vinaigrette  
北海道産 ブリのカルパッチョ  
紅クルリ 青長大根 ミラノ大根 セミドライ・トマトのヴィネグレット

## 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

**¥12,000**

[税込 13,200]