

CHEF'S COURSE

ENTRATA

amusement

シェフからの一口のお楽しみ

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 buckwheat tagliolini

sea urchin, lotus roots, garlic olive oil

バフン雲丹と蓮根の自家製蕎麦粉タリオリーニ

アーリオ・アーリオ・ソース

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のシャンティ・クリーム

¥9,000

[税込 9,900]