

CHRISTMAS COURSE S

December 17th to 26th

STUZZICHINO

Prosciutto di San Daniele, Burrata, Brioche Crostini
サンダニエーレ産生ハムとブラータチーズ ブリオッシュのクロスティーニ

ANTIPASTO FREDDO

Carpaccio of Medium Fatty Bluefin Tuna, Osetra Caviar, Sea Urchin, Salmon Roes
静岡県焼津産ミナミマグロ中トロのカルパッチョ オシェトラキャビア
ウニ イクラ コンソメジェラティーナ

PRIMO PIATTO

House-Made Spaghetti, Ragu Bianco of Japanese Chapon, Black Truffles
鹿児島県産シャポーン鶏のラゲル・ビアンコと石臼挽きのスパゲティ
黒トリュフ仕上げ

PESCE

Sauteed Nova Scotia Lobster, Abalone, Squid ink & Lobster Essence - Red Wine Sauce
ノヴァ・スコシア産オマール海老と鮑のシヴェ
イカ墨とオマール・エッセンスを合わせた赤ワインのソース

CARNE

Rossini of Prime Japanese Beef Filet Sauteed Hungarian Foie Gras, Perigueux Sauce, Black Truffles
和牛フィレ肉とハンガリー産フォアグラのロッシーニ
ペリグーソースと黒トリュフ

DOLCE

Strawberry & Pistachio Monte Bianco
とちおとめとピスタチオのモンテビアンコ

¥20,000
/お1人様 [税込 ¥22,000]

CHRISTMAS COURSE A

December 17th to 26th

STUZZICHINO

Prosciutto di San Daniele, Burrata, Brioche Crostini
サンダニエーレ産生ハムとブラータチーズ ブリオッシュのクロスティーニ

ANTIPASTO FREDDO

Chilled "Zuppa di Pesce" Sea Bream, Botan Prawns, Clams
冷製ズッパ・デイ・ペッシェ 三重県産真鯛 牡丹エビ 蛤

PRIMO PIATTO

Ravioli of Snow Crab, Porcini Sauce
カスミ蟹のラビオリ ポルチーニのソース

PESCE

Oven Roasted Turbot & Scallop Mousse, Pistachio & Herb Impanato Triestina Sauce
青森県産平目と帆立のムース ピスタチオと香草のインパナート
トリエステーナ・ソース

CARNE

Rossini of Prime Japanese Beef Filet Sauteed Hungarian Foie Gras, Perigueux Sauce, Black Truffles
和牛フィレ肉とハンガリー産フォアグラのロッシーニ
ペリグーソースと黒トリュフ

DOLCE

Buche de Noel Caramel Chocolate Semi Freddo, Yuzu Citrus
ブッシュ・ド・ノエル
キャラメルショコラのセミフレッド 柚子のアクセント

¥15,000
/お1人様 [税込 ¥16,500]