

PRANZO A

ENTRATA 小さな一皿

Crispy Taralli 一口ビスケットのタラッリ
Olives オリーブの自家製マリネ
Vegetable Juice 野菜の絞り汁

ANTIPASTI 前菜

Marinated Norwegian Salmon - Cotoletta, Americaine Vinaigrette, Lemon Cream
ノルウェー産サーモンのマリネ コトレッタ仕立て アメリケーヌのビネグレットとレモン・クリーム

Burratina Caprese Sweet Cherry Tomatoes
ブラッティーナとオスミック・トマトのカプレーゼ

Sea Urchin Flan, Snow Crabs, Consommé Gelatina
バフン雲丹のフラン カスミ蟹とコンソメ・ジェラティーナ +330

Octopus Soppresata, Chickpea Purée, Nduja Sauce
真蛸のソプレサータ ひよこ豆のピューレとンドゥイヤのソース

Affettato Misto Cured Bresaola, Coppa, Prosciutto, Salamino
アフエタート・ミスト 生ハムの盛り合わせ

Minestrone of Iberian Pork & Winter Vegetable
冬野菜とホロホロ鶏のミネストローネ

PRIMI OR SECONDI PIATTI パスタまたはメインディッシュ

PASTA House-made Spinach Pappardelle, Scallops, Lotus Roots, Cream Sauce
パスタ 自家製ホウレン草のパッパルデッレ 釧路産帆立貝と蓮根のクリームソース

Nova Scotia Lobster Risotto, Parmigiana, Tomato Sauce
オマール海老のリゾット パルミジャーノとトマト・ソース +330

PESCE Catch of The Day
魚料理 本日の鮮魚料理

CARNI Low Temperature-long Time Cooked Japanese Pork, Red Wine “Casseula “ of Cabbage
肉料理 低温調理山形豚のロースト 赤ワインの”カッソーラ” キャベツ煮込み

Grilled Australian Lamb Shoulder, Selvatica, Parmigiano, Tomato Salsa
オーストラリア産仔羊肩肉の網焼き セルバチコとパルミジャーノ トマトのサルサ

Roasted Breast of French Duck Truffles, Périgueux sauce
フランス産 鴨胸肉のロースト トリュフを合わせたペリグー・ソース

Grilled Prime Japanese Sirloin (A3), Garlic Better Sautéed Mushrooms, Sherry Vinaigrette Sauce
A3 黒毛和牛サーロインの網焼き バーブバターを絡めた茸とシェリーヴィネガー・ソース +1400

DOLCI ドルチェ

Chestnut & Chocolate Dolce Chestnut Cream, Meringue, Chocolate Sorbet
栗とショコラータのドルチェ

Paris - Brest of Cassis & Hazelnut
黒ずぐりとヘーゼルナッツのパリ・ブレスト

Panna Cotta of Buntan - Citrus & Honey Orange Zabaione Sauce
文旦とハチミツのパンナコッタ オレンジのザバイオーネ

Today's Ice Cream & Sorbet
アイスクリームとソルベットの盛り合わせ

PRANZO S

ENTRATA 始めの一皿

Minestrone of Guinea Fowl & Winter Vegetable
冬野菜とホロホロ鳥のミネストローネ

ANTIPASTO 前菜

Carpaccio of Red Snapper & Kyoto Turnip
Balsamic, Puttanesca Sauce
金目鯛と聖護院かぶのカルパッチョ バルサミコとプッタネスカ・ソース

PRIMO PASTA 一皿目のパスタ

House-made Burnt Wheat Spaghetti,
Snow Crabs, Lotus Roots, Garlic Olive Oil, Bottarga
焦がし小麦のスパゲッティ
カスミ蟹とレンコンのアーリオオーリオ
カラスミ仕上げ

SECONDO PASTA 二皿目のパスタ

House-made Orecchiette,
“ Iberico Bellota “
Pork Cheek & Savoy Cabbage Ragu
自家製オレキエッテ
イベリコ・ベジョータ頬肉と縮緬キャベツのラグー

SECONDI PIATTI メインディッシュ おひとつお選びください

PESCE Catch of The Day
魚料理 本日の鮮魚料理

または

CARNI Grilled Prime Japanese Sirloin (A3) Garlic Better Sautéed Mushrooms, Sherry Vinaigrette Sauce
肉料理 A3 黒毛和牛サーロインの網焼き
バーブバターを絡めた茸とシェリーヴィネガー・ソース

DOLCE ドルチェ

French Pear Compote, Caramel Cream, Pear Sorbet
洋梨とキャラメルドルチェ

¥3,500
[税込 ¥3,850]

¥5,000
[税込 ¥5,500]

RESTAURANT
DAZZLE