

DINNER COURSE

Pane

HOMEMADE BREAD

色々なパン

Amuse

5 CONTINENTS of AMUSE

AUSTRALIAN, ASIAN, AFRICAN, EUROPEAN, AMERICAN

アミューズ5大陸

～ヨーロッパ大陸 アメリカ大陸 アフリカ大陸 アジア大陸 オセアニア大陸～

Antipasto

TURNIP SOUP WITH DRIED MULLET ROE AND SICILY OLIVE OIL

蕪のズッパ カラスミ シチリア産オリーブオイル

Antipasto Caldo

CONFIT OF CONGER EEL FROM TSUSHIMA

WITH GREEN PEAS PURÉE AND RICOTTA SALATA

対馬産アナゴコンフィ グリンピースピューレ リコッタサラータ

Pasta

PICI WITH FIREFLY SQUID RAGÙ, MALABAR SPINACH, FENNEL SEEDS

ピーチ 富山県産蛍烏賊のラグー つるむらさき 五香粉

Secondo

CHARCOAL GRILLED WAGYU BEEF WITH RHUBARB JAM AND MALIBU JELY

和牛 A5 肩 ロース炭焼き ルバーブジャム マリブゼリー

Verdura

WHITE ASPARAGUS, ITALIAN CAVIAR. SOUR CREAM

ホワイトアスパラ イタリア産キャビア サワークリーム

Specialita

RAVIOLONE WITH JAPANESE BROWN BEEF AND PARMESAN

ラビオローネ 赤牛の Parmigiano

Dolce

TIRAMISU WITH BUBBLED COFFEE AND RASPBERRY GELATO

ティラミシュー コーヒーの泡 フランボワーズジェラート

OR

CHERRY SEMIFREDDO WITH FRESH CHERRY AND BALSAMIC VINEGAR

アマレーナのセミフレッド さくらんぼ サルサバルサミコ

Piccola Pasticceria

YOUR CHOICE OF TINY DESSERT

本日の小菓子

～3種お好きなのをお選び頂けます～

Cafe

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

7,700 yen

(税込 8,470 yen)