

Dinner Course

Bread

HOMEMADE BREAD

自家製パン

Soup

SFORMATO (RESEMBLING SOUFFLE) OF CAULIFLOWER WITH KING CRAB MEAT

カリフラワーのスフォルマート タラバガニと共に

Appetizer

CARPACCIO OF SEARED RAW SAWARA FISH FILLET

WITH YUZU CITRUS JAPONAIS SAUCE, COOKED CANOLA BLOSSOM

玄界灘より鱈の炙りカルパッチョ 柚子香るジャポネソース 菜の花添え

Pasta

“UMBRICELLI” HOME-MADE PASTA IN STEWED SAUCE

WITH OMI-KAMO DUCK AND SHIMONITA-NEGI GREEN ONION

近江鴨と下仁田ネギの煮込みソース 手打ちパスタ “ウンブリチェッリ”

Seafood Dishes

SAUTEED GOLDEN SEA BREAM FILLET WITH SALAD OF

EZO-AWABI ABALONE, JAPANESE PARSLEY AND SHOGGIN-DAIKON RADISH

金目鯛のインパデッラ “ズッパ ディ ペッシェ” 仕立て

蝦夷鮑と芹 聖護院大根のインサラータ添え

Vegetable Dishes

BLACK TRUFFLE AND BRAISED MINI CHINESE CABBAGE

黒トリュフとミニ白菜のブレゼ

Meat Dishes

ROASTED HITACHI GYU JAPANESE BEEF WITH MELI-MELO OF MUSHROOM

AND CHESTNUTS, JAPANESE CITRUS SAUCE

常陸牛のロースト 西洋山葵とフンドヴォーのソース

Special Pasta

“RAVIOLONE” OF STUFFED PASTA WITH OKUKUJI-RAN EGG YOLK

奥久卵の “ラヴィオローネ”

Dessert

YOUR CHOICE OF DESSERT

2種からお好きな商品を1つお選び頂けます

BIANCO MANGIARE WITH FRENCH STRAWBERRY SAUCE

ビアンコマンジャーレ 苺とバジルのソース

BURNT BASQUE CHEESE CAKE WITH COMPOTES OF KINKAN KUMQUAT

焙じ茶香るバスクチーズケーキ 金柑のコンポート添え

Piccoli Dolci

PETITS-FOUR

小菓子

Coffee or Tea

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

コーヒーのおかわりは別途 300yen (税込330yen) を頂戴致します

7,000yen

(税込7,700yen)

10% SERVICE CHARGE.

料金は日本円にて表記しており、別途サービス料10%を頂戴いたします