

This course is available from 2 persons.
コースメニューは、2名様より承ります

Degustazione

AMUSE アミューズ
Horsehair Crab with Spring Potato, Caviar
毛蟹 新ジャガイモ キャビア

ANTIPASTO 前菜
Salmon with Garlic, Spring Onion
北海桜サーモン 行者ニンニク 新玉ねぎ

ANTIPASTO 温前菜
White Asparagus and Jamón Serrano with Truffle
ホワイトアスパラ ハモンセラーノ トリュフ

PESCE 魚料理
Spanish Mackerel with Seasonal Beans
鯖 旬豆

PRIMO パスタ
Spaghettoni with Clam, Bamboo Shoot, Dried Mullet Roe
地蛤 筍 唐墨 スパゲッティーニ

CARNE メインディッシュ

(Please choose one meat dish from the following. お好きな1品を下記よりお選びください)

Charcoal-Grilled Duck with Vegetables in Moromi Vinegar Mustard and Barolo Wine Sauce
近江鴨 バローロ もろみ酢マスタード 旬菜

or

Charcoal-Grilled Wagyu A5 Sirloin with Vegetables in Nebbiolo Wine Sauce (+ ¥2,500)
黒毛和牛 A5 サーロイン ネッビオーロ 旬菜

or

Charcoal-Grilled Wagyu A5 Fillet with Vegetables in Madeira Wine Sauce (+ ¥6,000)
黒毛和牛 A5 ヒレ マディラワイン 旬菜

DOLCE デザート

XEX Patisserie's Dessert
XEX パティシエ特製ドルチェ

Cafe

Coffee or Tea
コーヒー / 紅茶

10,000 yen

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff. The price is including tax.

500yen will be charged per person and 10% service charge will apply.

This course is available until June 4th

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。表示価格は税込価格です

別途コベルトとしてお一人様500円、サービス料10%を頂戴します

こちらのコースは6月4日までのご提供となります

This course is available from 2 persons.
コースメニューは、2名様より承ります

Serata Speciale

AMUSE アミューズ

Soft-shelled Turtle with Bamboo Shoot, Leaf Bud
スッポン 筍 木の芽

ANTIPASTO 前菜

Salmon with Garlic, Spring Onion
北海桜サーモン 行者ニンニク 新玉ねぎ

ANTIPASTO 前菜

Horse Meat with Truffle, White Asparagus
桜肉 トリュフ ホワイトアスパラ

ANTIPASTO CALDO 温前菜

Lobster with Américaine Sauce, Sour Cream
オマール海老 アメリケーヌ サワークリーム

PESCE 魚料理

Spanish Mackerel with Seasonal Beans
鯖 旬豆

PRIMO パスタ

Tagliolini with Fresh Sea Urchin
生雲丹 タリオリーニ

CARNE 肉料理

Charcoal-Grilled Wagyu A5 Fillet with Vegetables in Madeira Wine Sauce
黒毛和牛 A5ヒレ マディラワイン 旬菜

DOLCE デザート

XEX Patisserie's Dessert
XEX パティシエ特製ドルチェ

Cafe

Coffee or Tea
コーヒー / 紅茶

20,000 yen

*For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff. The price is including tax.
500yen will be charged per person and 10% service charge will apply.
This course is available until June 4th*

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。表示価格は税込価格です
別途コベルトとしてお一人様500円、サービス料10%を頂戴します
こちらのコースは6月4日までのご提供となります