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 Turban Shell, Caviar, Consommé サザエ イタリア産キャビア コンソメ

ANTIPASTO 前菜

Spring Bonito with Green Sauce, Vegetables 初鰹 サルサベルデ 旬菜

ANTIPASTO 前菜

White Asparagus with Sea Urchin, Fresh Seaweed ホワイトアスパラ 雲丹 生海苔

PESCE 魚料理

Sauteed Red Bream with Clams in Seafoods Soup 金目鯛鱗焼き 浅利 ズッパディペッシェ

PRIMO パスタ

Tagliatelle with Duck Ragu Sauce 近江鴨ラグー タリアテッレ

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 Pork with Port Wine Sauce, Vegetables

アベル黒豚 ポルトソース 旬菜

or

Charcoal-Grilled Wagyu Sirloin and Vegetables with 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 Fillet and Vegetables with Madeira Wine Sauce (+ ¥6,000) 黒毛和牛 A 5 ヒレ マディラワイン 旬菜

DOLCE デザート

Matcha with Grapefruit 抹茶 グレープフルーツ

> 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 be added.

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

Young Sweetfish with Citrus in Mascarpone, Chili Pepper 天竜稚鮎 河内晩柑マスカルポーネ 黒七味

ANTIPASTO 前菜

Sea Urchin, Broad Beans and Clam in Royale 雲丹 空豆 蛤ロワイヤル

ANTIPASTO 前菜

Cappellini with Caviar, Fruit Tomato キャビア フルーツトマト カペッリーニ

ANTIPASTO 前菜

Abalone with White Asparagus, Bourguignon Butter 鮑 ホワイトアスパラガス ブルギニオンバター

PESCE 魚料理

Sauteed Red Bream with Eggplant, Spring Burdock 金目鯛鱗焼き 赤茄子 新牛蒡

PRIMO リゾット

Foie Gras and Morel Mushroom Risotto フォアグラ モリーユ茸 リゾット

CARNE 肉料理

Charcoal-Grilled Wagyu Fillet and Vegetables with Madeira Wine Sauce 黒毛和牛 A 5 ヒレーマディラワイン 旬菜

DOLCE デザート

Muskmelon with Coconuts マスクメロン ココナッツ

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 be added.