

DEGUSTAZIONE

～厳選食材のスタンダードコース～

Antipasto Grilled Spanish Mackerel with Citrus and Turnip Salad
鯖の薫焼き 八朔と蕪のインサラータ

Antipasto Chicken Involtini with Cauliflower Espuma, Truffle
ホロホロ鳥のインボルティーニ
カリフラワーのエスプーマ トリュフ

Primo Linguine Piccole with Clams and Wasabi Leaves in Genovese Sauce
旬貝と葉山葵のペストジェノベーゼ リングイネピッコレ

Pesce Deep Fried Monkfish with Tomato Sauce
鮫鱈のフリットウーラ サルサポモドーロ サフランのスキューマ

Secondo
Choose your favorite 1 maindish

【お好きなメインディッシュを下記より 1 品お選びください】

Grilled Pork with Potato, Green Pepper Sauce

アベル黒豚のグリリア インカのめざめプレ
グリーンペッパーソース

or

Wagyu Loin with Black Garlic, Gravy Sauce

黒毛和牛ロースのロゾラート

黒大蒜のアクセント グレイビーソース (+2,400 yen)

or

Wagyu Fillet with Barolo Wine Sauce

黒毛和牛フィレのアロースト

赤ワインの王様バローロのソース (+6,000 yen)

Dolce Strawberry with Fromage Blanc
苺とフロマージュブランのフォンターナ

Caffe Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

11,000 yen

表示価格は全て税込み価格でございます。チャージとしてお一人様 550 円頂戴いたします
食材によるアレルギーなどがございましたら予めスタッフまでお申しつけください。

SPECIALITE

～XEX の魅力満載のおすすめコース～

- Stuzzichino* Caviar, Spot Shrimp and Citrus Tartare
キャビア 牡丹海老と八朔のタルターラ
- Antipasto* Duck and Cacao in Crêpe with Cranberry and Beet
津軽鴨とアマゾンカカオのクレスペッレ
クランベリーとビーツのプレ
- Antipasto* Oyster and Leek Gratine with Truffle
真牡蠣と深谷葱のグラティナート トリュフ
- Primo* Crab and Turnip Greens Risotto with Dried Mullet Roe
松葉蟹とチーマディラーパのリゾット 自家製ボッタルガ
- Primo* Tagliolini with Venison Sausage and Radicchio
大分県産鹿サルシッチャとラディッキオのタリオリーニ

Secondo 【お好きなメインディッシュを下記より 1 品お選びください】
Choose your favorite 1 maindish

Wagyu Loin with Black Garlic, Gravy Sauce

黒毛和牛ロースのロゾラート

黒大蒜のアクセント グレイビーソース

or

Wagyu Fillet with Barolo Wine Sauce

黒毛和牛フィレのアロースト

赤ワインの王様バローロのソース (+4,000 yen)

Dolce Strawberry with Fromage Blanc
苺とフロマージュブランのフォンターナ

Caffe Barista's Coffee or Tea
バリスタより コーヒー または 紅茶

16,800 yen