

Cena A

6Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」
石鰈 清見オレンジ
唐墨 アスパラソバージュ

Antipast

「ガスパチョ」
太刀魚
フルーツトマト さくらんぼ
アンチョビジェラート

「スペシャリテ」
フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 無花果
ゴルゴンゾーラムース

Pasta

「卵白 キタツラ」
地サザエ ジェノベーゼ
肝パウダー

Carne

「先崎牛」
ヤングコーン クラタペッパー
マルサラのサルサ

Dolce

「ジュレ」
ピンクグレープフルーツジュレ
ヨーグルトのソルベ
パッションフルーツ

Caffe

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

Degustazione

9Piatti

Stuzzichino

「トウモロコシ」
ゴールドラッシュ パンナコッタ
スープ ジェラート 蛸

Antipast

「カッペリーニ」
生雲丹 毛蟹 キャビア

「カルパッチョ」
石鰈 清見オレンジ
唐墨 アスパラソバージュ

「スペシャリテ」
フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 無花果
ゴルゴンゾーラムース

Pasta

「イカ墨 ストロツツアプレティ」
伊勢海老 トマト

「リゾット」

北海道産ホワイトアスパラガス
サマートリュフ

Carne

「先崎牛」
ヤングコーン クラタペッパー
マルサラのサルサ

Dolce

「ジュレ」
ピンクグレープフルーツジュレ
ヨーグルトのソルベ
パッションフルーツ

Caffe

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)