

Cena A

6Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

真鯛 和梨 キャビア 青柚子

Antipasto

「鯖炙り」

生アーモンド 鬼灯 ジロール茸

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー

マグレ鴨 無花果

Pasta

「イカ墨のタリオリーニ」

新烏賊 祖父江の銀杏 唐墨

Carne

「先崎牛」

トリュフ 藻塩 クラタペッパー

Dolce

「パンナコッタ」

栗 エスプレッソジェラート

Caffé

¥10,000 (税・サービス料10%込 ¥12,100)

Degustazione

8Piatti

Stuzzichino

「カルパッチョ」

真鯛 和梨 キャビア 青柚子

Antipasto

「タリオリーニ」

青紫蘇を練りこんだタリオリーニ

北海道秋刀魚炙り 酢橘 唐墨

「車海老の炙り」

車海老 ナガノパープル

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー

マグレ鴨 無花果

Pasta

「トロフィエ」

毛ガニ フルーツトマト

「リゾット」

松茸 鮑

Carne

「先崎牛」

トリュフ 藻塩 クラタペッパー

Dolce

「パンナコッタ」

栗 エスプレッソジェラート

Caffé

¥15,000 (税・サービス料10%込 ¥18,150)