

Caress Course

6500

Amuse

Arancino/Prosciutto di San Daniele,Taleggio

サンダニエーレ産プロシュートとタレージョのアランチーニ

Antipasto

Carpaccio,Sakura marlin/Wakayama,ravigote sauce

和歌山県産桜カジキのカルパッチョ

ラヴィゴットソース

Arti Caldo

Premium Pork tenderloin Confit Setouchi Lemon sauce,Genovese

‘恋する豚’フィレ肉のコンフィ

瀬戸内塩レモンとジェノヴァ

Pasta

Peperoncini with Fresh Seaurchin

北海道産生雲丹を贅沢に使ったペペロンチーノ

Carne

Slow Roasted Wagyu(Yamaguchi) Rump

山口県産黒毛和牛の低温ロースト

カベルネソーヴィニヨンとスーゴのソース

Dolce

Today's Special

Tasting Course

4800

Amuse

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

Antipasto

Carpaccio, Tasmania Ocean Trout ,ravigote sauce

タスマニア産オーシャントラウトのカルパッチョ

Pasta

Peperoncini with Sakura Shrimp,Kuj Leek,Feshh Tomato

桜海老と京都九条ネギ、フレッシュトマトのペペロンチーノ

Carne

Grilled Matsuzaka Pork ,Vegetables,Marsara grain mustard sauce

三重県産松坂豚と季節野菜のグリル

マルサラ粒マスタードソース

Dolce

Today's Special

Double Main Course

7800

Amuse

Cod Milt Mousse

白子と西洋葱のムース

Antipasto

Carpaccio,Langoustine

熊野灘産赤座海老のカルパッチョ

Arti Caldo

Stewed Wagyu cheek with red wine

黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮

Pasta

Peperoncini with Fresh Seaurchin

北海道産生雲丹を贅沢に使ったペペロンチーノ

Pesce

Rosolato/Japanese black seabream,acqua pazza

千葉県産黒鯛のロソラート アクアパッツァ仕立て

Carne

Charcoal-grilled Aka Ushi(Wagyu)

熊本県産赤牛の炭火焼

Dolce

Today's Special

Chefs Course

8500

Amuse

Rillettes,Wagyu tail

和牛テールのリエットとジャイクロクリームチーズ

Antipasto

Mist/frutti di mare

フルッティディマーレミスト

Arti Caldo

Sauteed Foie Gras

フォアグラのサルタート ポートワインソース

Pasta

Ragout Ezo Venison,zucchini Pappardelle

蝦夷鹿とズッキーニのラグー パッパルデッレ

Pesce

Cotoletta alla milanese

和歌山県産桜カジキのカツレツ アメーラケッカソース

Carne

Bistecca/Satsuma Premium Beef

薩摩牛 ‘4%の奇跡’のビステッカ

黒トリュフとマディラ酒のソースペリゲー

Dolce

Today's Special

inc/tax