

## MENÙ SPECIALE 8 PIATTI

### シェフのお任せコース 8皿

#### ENTRATA 一口のお楽しみ

salmon & mango bruschetta, mascarpone sauce  
青森サーモンとマンゴーのブルスケッタ マスカルポーネソース

#### ANTIPASTO FREDDO 冷たいアンティパスト

hungarian foie gras & eggplant terrine, broiled sea eel, passionfruit, summer truffles  
佐島産 炙り穴子とハンガリー産フォワグラ 焼き茄子のテリーヌ  
パッションフルーツとサマートリュフ

#### PRIMO ANTIPASTO CALDO 一皿目の温かいアンティパスト

sea urchin flan, snow crabs, sweet corns, consommé sauce  
ズワイ蟹とゴールドラッシュの雲丹フラン コンソメ・ソース

#### ANTIPASTO CALDO DOPPIO 二種類の温かいアンティパスト

rare grilled scallop & zucchini flower fritto, mozzarella, anchovies, americaine sauce  
帆立貝のレア・グリル 愛媛しまわかめ仕立て  
モッツアレラとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット アメリケーヌ・ソース

#### PASTA パスタ

house-made saffron spaghetti, AYU-sweetfish, kyoto green peppers  
garlic olive oil, bottarga  
鮎とサフランを練り込んだ自家製スパゲッティ  
万願寺唐辛子とアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

#### GRANITA お口直し

rich milk sorbetto, lorenzo no.5 extra virgin olive oil  
ジャージー牛のミルク・ソルベット  
ロレンツォNo.5 エクストラ・バージン・オリーブ・オイルのアクセント

#### CARNE お肉料理

grilled sliced japanese sirloin A4, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne  
A4黒毛和牛サーロインのタリアータ パルミジャーノやマッシュポテト 肉の旨味のソース

#### DOLCE ドルチェ

zuppa di melone, cream soda  
メロンのズッパ ~クリームソーダ仕立て~

¥16,500 (税込)

WINE PAIRINGS  
(6 glasses)  
¥23,100 (税込)