

旬の厳選食材を使った シェフおまかせコース

¥16,500 (税込)

ランゲリーノチーズと日向夏のマルメッラータ
～はじまりの一皿～

Stuzzichino - Langherino Cheese and Hyuganatsu Marmalade

パン

Bread

オマール海老と季節野菜の菜園風 白いガスパチョと共に

Antipasto - Lobster and Seasonal Vegetables with White Gazpacho

フォアグラのサルタート 春豆とウズラの温度卵

Antipasto - Sautéed Foie Gras with Beans and Quail Eggs

季節のスープ

Soup

セルバチコを練り込んだキタッラ

本鮪と山菜のアーリオ オーリオ 鮪のカラスミと共に

Pasta

Chitarra(Kneaded with Wild Arugula) - Garlic sauce with Tuna Bottarga

桜鯛のヴァポーレ 春色の魚介のクレマに浮かべて

Main 1

Steamed Sea Bream with Seafood Crema

仙台牛A5フィレ肉のグリッリア 実山椒のサルサ

Main 2

Grilled "Wagyu" Beef with "Sansho" Berries sauce

デザート前の一皿

Granite

デザートワゴンサービス

Dessert

コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.