

COURSE

Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	スップリ ローマ風 Roman-style Suppli	Fish	本日鮮魚のサルタート 冬瓜 柚子の香り Sauteed Today's Fish, winter melon, yuzu aroma
	スイカとゆかり ガスパチョ風 Watermelon and yukari herb, gazpacho-style	Granita	季節のフルーツのグラニテ Seasonal fruits granita
Appetizer	鰯と葡萄のコンビナジオン 赤紫蘇 Horse mackerel and grape combination with red shiso	Meat	赤豚のア・ロースト パイナップルのモスタルダ Roasted Prime pork, pineapple mustard
Soup	トマトの冷製コンソメスープ Chilled tomato consommé soup	Dessert	トロピカルフルーツのマCHEDニア バナナデザート Tropical fruit macedonia with banana dessert

Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	スップリ ローマ風 Roman-style Suppli	Pasta	アニェロッチィ・ダル・プリン セージバターソース Agnolotti del plin with sage butter sauce
	スイカとゆかり ガスパチョ風 Watermelon and yukari herb, gazpacho-style	Fish	穴子とフォアグラのサルタート 有馬山椒バルサミコソース Sauteed Conger eel and Foie gras with Japanese Pepper Balsamic Sauce
	鱧のベニエ スパイスの香り Conger eel Furitto with a hint of spices	Granita	季節のフルーツのグラニテ Seasonal fruits granita
	鶏白レバーのムース クロスティーニ Chicken liver mousse with crostini	Meat	鴨のア・ロースト サマートリュフ Roasted Duck with Summer truffle
Appetizer	帆立貝と水茄子のタルタル ムラサキウニ添え Tartare of Scallop and Eggplant with Purple Sea Urchin	Dessert	ココナッツムース エキゾチックソース Coconut mousse with exotic sauce

Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	スップリ ローマ風 Roman-style Suppli	Pasta	アニェロッチィ・ダル・プリン セージバターソース Agnolotti del plin with sage butter sauce
	スイカとゆかり ガスパチョ風 Watermelon and yukari herb, gazpacho-style	Fish	ハタのサルタート 国産雲丹のリゾット シチリア風 Sauteed grouper with domestic sea urchin risotto, sicilian style
	鱧のベニエ スパイスの香り Conger eel Furitto with a hint of spices	Granita	季節のフルーツのグラニテ Seasonal fruits granita
	鶏白レバーのムース クロスティーニ Chicken liver mousse with crostini	Meat	国産牛フィレ肉のロッシーニ トリュフを添えて Domestic beef fillet rossini with truffle
Appetizer	帆立貝と水茄子のタルタル リンフレスカンテ Tartare of scallop and eggplant	Dessert	ココナッツムース エキゾチックソース Coconut mousse with exotic sauce