

COURSE

Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	薩摩芋とゴルゴンゾーラ ビニエ・サラート Savory Beignet with Sweet Potato and Gorgonzola	Fish	本日鮮魚のサルタート ハーブ香るタプナード Sautéed Catch of the Day with Herb-Infused Tapenade
	生ハムと旬の果実のコンビナジオン Prosciutto and Seasonal Fruit Combination	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Appetizer	戻り鰹のスコッタート ホワイトバルサミコと菊花 Seared Bonito with White Balsamic and Chrysanthemum	Meat	霧島オリーブ赤豚のア・ロースト 南瓜のニョッキ Roasted Kirishima Olive Pork with Pumpkin Gnocchi
Soup	冬瓜の冷製ヴィシソワーズ Chilled Winter Melon Vichyssoise	Dessert	無花果のセミフレッド 葡萄のジェラティーナ Fig Semifreddo with Grape Gelée

Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	薩摩芋とゴルゴンゾーラ ビニエ・サラート Savory Beignet with Sweet Potato and Gorgonzola	Pasta	国産牛頬肉のラグー パルミジャーノ Ragu of Domestic Beef Cheek with Parmigiano
	生ハムと旬の果実のコンビナジオン Prosciutto and Seasonal Fruit Combination	Fish	甘鯛の鱗焼き イクラのブルブランソース Crispy Amadai (Tilefish) with Ikura Beurre Blanc
	甘エビと甲殻類のジェラティーナ Sweet Shrimp with Shellfish Jelly	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	季節のスープ トリュフと共に Seasonal Soup with Truffle	Meat	鴨のア・ロースト フォアグラと大麦のリゾット Roasted Duck with Foie Gras and Barley Risotto
Appetizer	国産本鮪と椎茸のパイ キャビアを添えて Domestic Bluefin Tuna and Shiitake Mushroom Pie with Caviar	Dessert	リコッタ エ ペーレ Ricotta e Pere (Ricotta and Pear)

Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	薩摩芋とゴルゴンゾーラ ビニエ・サラート Savory Beignet with Sweet Potato and Gorgonzola	Pasta	国産牛頬肉のラグー パルミジャーノ Ragu of Domestic Beef Cheek with Parmigiano
	生ハムと旬の果実のコンビナジオン Prosciutto and Seasonal Fruit Combination	Fish	金目鯛のサルタート オマール海老のグラチネ Sautéed Alfonsino with Gratinated Lobster
	甘エビと甲殻類のジェラティーナ Sweet Shrimp with Shellfish Jelly	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	季節のスープ トリュフと共に Seasonal Soup with Truffle	Meat	国産牛フィレ肉のロッシーニ トリュフを添えて Rossini-Style Domestic Beef Filet with Truffle
Appetizer	国産本鮪と椎茸のパイ キャビアを添えて Domestic Bluefin Tuna and Shiitake Mushroom Pie with Caviar	Dessert	リコッタ エ ペーレ Ricotta e Pere (Ricotta and Pear)