

# COURSE

## Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	自家製サルシッチャ アスコラーナ Homemade Salsiccia Ascolana	Fish	本日鮮魚のサルタート 九条ネギのタブナードソース Today's Fresh Fish Saltato with Kujo Leek Tapenade Sauce
	ビアンコマンジャーレ ローズマリーの香り Biancomangiare with Rosemary Aroma	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Appetizer	炙り金華鯖のクルード 柚子とハーブのサラダ Seared Kinka Mackerel Crudo with Citrus and Herb Salad	Meat	美明豚のア・ロースト 山椒とゴルゴンゾーラのサルサ Bimeい Pork Arrosto with Sansho Pepper and Gorgonzola Salsa
Soup	蕪と生ハム イタリア風コンソメ Turnip and Prosciutto with Italian-style Consommé	Dessert	チョココラート ランボーニ Cioccolato Lamponi

## Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	自家製サルシッチャ アスコラーナ Homemade Salsiccia Ascolana	Pasta	甘エビとピスタチオのパッケリ フレッシュトマトソース Sweet Shrimp and Pistachio Paccheri with Fresh Tomato Sauce
	ビアンコマンジャーレ ローズマリーの香り Biancomangiare with Rosemary Aroma	Fish	平目とモッツアレラブッファラのグラチネ 春菊のアッчетント Flounder and Mozzarella Buffalo Gratine with Garland Chrysanthemum Accent
	生ハムとブーラータ 季節の果実 Prosciutto and Burrata with Seasonal Fruits	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio	Meat	鴨のア・ロースト 赤い果実のモスタルダ Roasted duck with Red Fruit Mostarda
Appetizer	ずわい蟹のタルターレ 金柑と彩り大根 Snow Crab Tartare with Kumquat and Colorful Daikon Radish	Dessert	リモーネ シチリア Limone Sicilia

## Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	自家製サルシッチャ アスコラーナ Homemade Salsiccia Ascolana	Pasta	甘エビとピスタチオのパッケリ フレッシュトマトソース Sweet Shrimp and Pistachio Paccheri with Fresh Tomato Sauce
	ビアンコマンジャーレ ローズマリーの香り Biancomangiare with Rosemary Aroma	Fish	金目鯛のサルタート サルサキャビア ディ ヴィーノビアンコ Splendid Alfonsino Saltato with Caviar Salsa di Vino Bianco
	生ハムとブーラータ 季節の果実 Prosciutto and Burrata with Seasonal Fruits	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio	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	ずわい蟹のタルターレ 金柑と彩り大根 Snow Crab Tartare with Kumquat and Colorful Daikon Radish	Dessert	リモーネ シチリア Limone Sicilia