

# 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
	ピ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 柑橘とハーブのサラダ 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 Bimei 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	チョコレート 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バッケリ フレッシュトマトソース Sweet Shrimp and Pistachio Paccheri with Fresh Tomato Sauce
	ピアンコマンジャーレ ローズマリーの香り Biancomangiare with Rosemary Aroma	Fish	平目とモッツァレラブッフアラのグラチネ 春菊のアッチェント Flounder and Mozzarella Buffalo Gratine with Garland Chrysantemum Accent
	生ハムとブラータ 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バッケリ フレッシュトマトソース Sweet Shrimp and Pistachio Paccheri with Fresh Tomato Sauce
	ピ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 ヴィーノピアンコ Splendid Alfonsino Saltato with Caviar Salsa di Vino Bianco
	生ハムとブラータ 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