

COURSE

Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	根セロリのパンナコッタ Celery root panna cotta	Fish	本日鮮魚のサルタート リヴォルネーゼ Today's Fresh Fish Saltato with Livornese
	米ナスチリアーナ Eggplant Siciliana	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Appetizer	桜鯛の昆布締め 春野菜のコンビナジオン Kombu-Cured Cherry Sea Bream with a Spring Vegetable Medley	Meat	美明豚のア・ロースト 新玉ねぎのヴェルッタータ Bimei Pork Arrosto with New onion velttata
Soup	新じゃがいものミネストラ New potato minestra	Dessert	春の柑橘とカカオのアルモニア Spring citrus and cacao Armonia

Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	根セロリのパンナコッタ Celery root panna cotta	Pasta	ウニと自家製カラスミのスパゲッティ Sea Urchin and Homemade Bottarga Spaghetti
	米ナスチリアーナ Eggplant Siciliana	Fish	甘鯛の鱗焼き 焼きリゾット ヌオターレ仕立て Crispy-Scale Tilefish and Grilled Risotto Served in Broth
	季節のズッパ Seasonal Zuppa	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	仔牛のアッロースト 牛バラコンフィと黒キャベツ Veal Arrosto with Beef belly confit and black cabbage
Appetizer	天使海老の炙りとスナップエンドウのインサラータ オレンジの香り Seared Angel Shrimp and Snap Pea Salad with a Hint of Orange	Dessert	ルバーブ アグロドルチェ Rhubarb Agrodolce

Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	根セロリのパンナコッタ Celery root panna cotta	Pasta	ウニと自家製カラスミのスパゲッティ Sea Urchin and Homemade Bottarga Spaghetti
	米ナスチリアーナ Eggplant Siciliana	Fish	厳選鮮魚の炙り サルサカラマレッティ アスパラガス Seared Selected Fresh Fish with Salsa Calamaretti and Asparagus
	季節のズッパ Seasonal Zuppa	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	国産牛フィレのロッシーニ トリュフを添えて Rossini-Style Domestic Beef Filet with Truffle
Appetizer	天使海老の炙りとスナップエンドウのインサラータ オレンジの香り Seared Angel Shrimp and Snap Pea Salad with a Hint of Orange	Dessert	ルバーブ アグロドルチェ Rhubarb Agrodolce