

COURSE

Special Course (L.O 21:00)

9,500

Amuse	新じゃが芋のミッレフォリエ New potato millefoglie	Fish	本日鮮魚のサルタート サルサヴェルドゥーラ Today's Fresh Fish Saltato with Salsa Verdura
	豚肉のボリート Pork bollito	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Appetizer	鱈とホワイトアスパラのコンビナジオン Horse mackerel and white asparagus combination	Meat	美明豚のア・ロースト 赤茄子のヴェルッタータ Bimei Pork Arrosto with Red eggplant velttata
Soup	3種のトマトのミネストラ 3 types of tomatoes minestra	Dessert	パンナコッタ アメリカンチェリー Panna cotta with American cherries

Premium Course (L.O 21:00)

14,000

Amuse	新じゃが芋のミッレフォリエ New potato millefoglie	Pasta	白エビと帆立のスパゲッティ ライムのアクセント Spaghetti with white shrimp and scallops, accented with lime
	豚肉のボリート Pork bollito	Fish	太刀魚 フォアグラ 焼きリゾットと共に Cutlassfish with Foie Gras, served with Grilled Risotto
	本日鮮魚のカルパッチョ Today's fresh fish carpaccio	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	季節野菜のミネストラ Seasonal vegetable minestrone	Meat	仔牛のアッロースト 旬野菜 サルサヴェルデ Veal Arrosto with Seasonal vegetables and salsa verde
Appetizer	蟹と雲丹 コンソメのジェラティーナ Crab and sea urchin consommé gelatina	Dessert	トルタリモーネ エルダーフラワーの香り Torta Limone - Elderflower Scent

Luxury Course (L.O 21:00)

18,000

Amuse	新じゃが芋のミッレフォリエ New potato millefoglie	Pasta	白エビと帆立のスパゲッティ ライムのアクセント Spaghetti with white shrimp and scallops, accented with lime
	豚肉のボリート Pork bollito	Fish	厳選鮮魚のサルタート グリーンピース 烏賊のリゾットと共に Assorted Fresh Fish Sauté with Green Peas, served with Squid Risotto
	本日鮮魚のカルパッチョ Today's fresh fish carpaccio	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
	季節野菜のミネストラ Seasonal vegetable minestrone	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	蟹と雲丹 コンソメのジェラティーナ Crab and sea urchin consommé gelatina	Dessert	アプリコットのムース ガトー仕立て Apricot mousse with gateau style