

# COURSE

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

9,500

Amuse	豆乳とレモンのピアンコマンジャーレ Soy milk and lemon biancomangiare  豚肉のリエット Pork rillettes	Fish	本日鮮魚のサルタート リコッタチーズ バジル 青紫蘇 Today's fresh fish saltato with ricotta cheese, basil, and green shiso
Appetizer	真鯛のカルパッチョ 夏野菜のタルタル マスカルポーネ仕立て Sea bream carpaccio with summer vegetable tartare and mascarpone cheese	Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
Soup	トウモロコシの冷製 Cold corn soup	Meat	霧島赤豚のア・ロースト パプリカのヴェルッタータ Roasted Kirishima Red Pork with Paprika Velvetata
		Dessert	Estate Bianca ~ 白桃とライチのコンビナジオン A combination of white peach and lychee

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

14,000

Amuse	豆乳とレモンのピアンコマンジャーレ Soy milk and lemon biancomangiare  豚肉のリエット Pork rillettes  あさりのジェラティーナ キャビア添え Clam Gelatina with Caviar  本日鮮魚のカルパッチョ Today's fresh fish carpaccio	Pasta	毛蟹 マッシュルーム マルサラクリーム Hairy crab, mushrooms, Marsala cream
Appetizer	帆立と甘エビのタルタル レモンジュレを添えて Scallop and sweet shrimp tartare with lemon jelly	Fish	厳選鮮魚のサルタート トラパニ風 Selected fresh fish saltato, Trapani style
		Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
		Meat	鴨のアッロースト サマートリュフ Roasted duck with summer truffles
		Dessert	Estate Bianca ~ 南国果実とフロマージュブラン Tropical Fruits and Fromage Blanc

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

18,000

Amuse	豆乳とレモンのピアンコマンジャーレ Soy milk and lemon biancomangiare  豚肉のリエット Pork rillettes  あさりのアスピック キャビア添え Clam aspic with Caviar  本日鮮魚のカルパッチョ Today's fresh fish carpaccio	Pasta	毛蟹 マッシュルーム マルサラクリーム Hairy crab, mushrooms, Marsala cream
Appetizer	帆立と甘エビのタルタル レモンジュレを添えて Scallop and sweet shrimp tartare with lemon jelly	Fish	鮎のサルタート ジャがいものミッレフォリエ Salted sweetfish with potato millefoglie
		Granita	季節の果物のグラニテ Seasonal Fruit Granité
		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
		Dessert	Estate Bianca ~ 南国果実とフロマージュブラン Tropical Fruits and Fromage Blanc