

季節の特別 6 皿のコース

LUNCH

¥6,200 [税込 ¥6,820]

厳選の旬の食材を使って仕立てた
シェフのおまかせのスペシャルコース

[前菜]

イカと赤エビのセビーチェ
唐辛子と豆乳のクリーム

Squid and Red shrimp Cebiche
With chill pepper and soy milk cream

[スープ]

マッシュルームと舞茸のスープ
Mushroom and Maitake Supe

[パスタ]

ヤリイカと 露味噌風味のタブナード
スパゲッティーニ
Spaghettini with Squid
And Butterbur miso

[魚料理]

マダラのフリットとバッカラマンテカート
マデラソースとデュカ
Cod Frit and Baccala mantecato
With Madira sauce and Dukkah

[肉料理]

牛肩ロースのタリアータ
アンチョビバターとバルサミコ風味のサラダ
Beef shoulder loin Tagliata
With Anchovy butter and Balsamic flavored Salad

[デザート]

ほうじ茶とショコラのサンマルク
金柑のジェラート
Saint marc by Roasted green tea and Chocolate
With Kumquat gelato

[カフェ]

食後のお飲み物
Coffee or Tea

