

ピエーノ
Pieno

アミューズ ブーシュ

Amuse Bouche

金目鯛の昆布メ“プリマベアラ” 早緑のスープを注いで

Kombu-Sandwiched Red Bream with Green Pea Soup

ほたるいかと竹の子 新玉葱 グリーンアスパラガスのスパゲッティーニ

Spaghetti with firefly squid, Bamboo shoots, Seasonal Onion, and Asparagus

または or

フォアグラとトリュフ グリーンアスパラガスのリゾット

Foie gras and Truffle Green Asparagus Risotto

赤メバルと帆立貝のポワレ ヴェルモットソース

Poiled Red Rockfish and Scallops with Vermouth Sauce

デコポンの氷菓

Dekopon Citrus Sorbet

68°Cでキュイした鴨肉 シナモン香るかぼちゃのピューレ エスプレッソソース

Grilled Duck breast cooked at 68°C, Pumpkin Puree with Espresso Sauce

または or

国産牛フィレ肉のグリリアータ 編み笠茸とポムドフィーン

季節きのこを添えて

Grilled Japanese Beef Fillet with Seasonal mushroom and Pommes dauphine

または or

黒毛和種和牛ロースのグリリアータ 備長炭のアロマ 生姜風味の特製ソース

Charcoal Grilled Wagyu Round with Ginger Sauce

抹茶のムースと苺のマリアージュ 桜餡のビスキーと和三盆のグラス

桜香る苺のソースとともに

Matcha Mousse and Strawberry Mariage, Cherry Blossom Bean Paste Bisky and Refined Sugar Ice Cream

コーヒーと小菓子

Coffee & Petit Fours

¥16,500

料金には消費税及びサービス料が含まれております。
All prices include consumption tax and a service charge.