

ピエーノ
Pieno

一口のお楽しみ
Amuse Bouche

北海道産毛蟹と完熟トマトの『ハリネズミ仕立て』マンゴー柚子クーリー
Millefeuille Tomato and Hair Crab with Mango Sauce, Yuzu Flavor

淡路産鱧の炭火炙りと旨味詰まった秋茄子 ボッタルガのタリオリーニ
Tagliolini with Conger and Egg Plant, Bottarga

または or

九十九里地蛤のシャンパンリゾット『グラナパダーノチーズ』キャビア添え
Risotto Champagne Flavor with Clam and Caviar

蝦夷鮑のフリカッセ ペルノー風味 フィユタージュ
Avalon Fricassee, Pernod Flavor

シャインマスカットのグラニテ
Shine Muscat Sherbet

牛タンとポルチーニ茸・バローロ風味のブラザード
Stewed Beef Tongue and Porcini mushrooms, Red Wine Flavor

または or

東京ビーフのチャコールグリル 備長炭炙り 旬野菜のコントルノ トレソース
Roasted Tokyo Beef Fillet with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce

または or

黒毛和種和牛サーロインのスコッタディート 備長炭炙り 白トリュフ塩と本山葵
Grilled "Wagyu Sirloin" with "WASABI" & Truffle Salt

笠間の栗『TIRAMISU』2022
Tiramisu

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.