ピエーノ
Pieno

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

穴子となすのロトロ ペペローニのソース 胡瓜のグラニータ レモンフレグランスで
Conger Eel, Eggplant, Pepperoni and Cucumber Granita

オマール海老のトマトソースパスタ リングイーネ
Lobster in Tomato Sauce Lingine

または or

うにのリゾット からすみとあおさ海苔のチュイル
Risotto with Sea Urchin, Mullet roe, and Nori Seaweed

伊佐木のポワレ 大葉香るブロードと彩り野菜のマリアージュ
Poiled Grunt with Shiso Leaf Sauce and Colorful Vegetables

抹茶梅酒と青梅の氷菓
Matcha Umeshu and Green Plum Sherbet

国産牛フィレのグリリアータ チェリー入り赤ワインソース
Grilled Japanese Beef Filet with Cherry and Red Wine Sauce

または or

仔羊のロースト じゃがいもの食感と東京野菜 ソース ジュ ド アニョー
Roasted Lamb with Potatoes and Tokyo Vegetables Lamb Broth Sauce

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
わさびを効かせたソース 初夏の野菜をそれぞれの調理法で
Charcoal Grilled Wagyu Loin with Early Summer Vegetables Wasabi Sauce

ショコラブランとマンゴーのコンポジション
トロピカルフルーツとエキゾックソルベ “ピニャコラーダの構築”
White Chocolate and Mango Composition with Tropical Fruit and Exotic Sorbet

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.