

ピエーノ  
Pieno

アミューズ ブーシュ

*Amuse Bouche*

オマール海老のセルクル マンゴーと春菊のクーリ キャビア添え

*Lobster and Spring Vegetables with Tarragon Consommé Jelly with Caviar*

天然真鯛の岩塩包み焼き 九条葱と黒オリーブ入りモリーカ  
リングイネピッコレ

*Linguine Piccole with Rock Salt Grilled Sea Bream, Leek and Mollica*

または or

国産鰻とフォアグラポワレ 木の芽と竹の子のリゾット

*Risotto with Eel and Foie gras Poeler*

金目鯛のリ・スフレ焼き コンソメと和出汁 香り高いハーブサラダをあしらえて

*Red bream in a broth and Consomme*

ラベンダーとアールグレイの氷菓

*Lavender and Earl gray Sorbet*

岩手県雫石産合鴨肉の"jibuni"スタイル 本わさびを添えて

*Braised duck, "Jibuni" style with Wasabi*

または or

黒毛和牛サーロインステーキ 和風ソース キングマッシュとベビーリーフ添え

*Wagyu Beef Sirloin Steak with Shiitake Mushroom and Baby Leaves with Japanese Sauce*

または or

仙台牛フィレ肉のグリリアータ 備長炭の香りを纏わせて

3種のコンディメントを添えて

*Charcoal Grilled Sendai Beef Fillet with 3kinds Condements*

苺のオペラ仕立て 春風にのせて

*Strawberry Opera with Fruits*

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.