

チェーロ
Cielo

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

サーモンのビートルートマリネ インサラータ
ブッラータチーズとキウイフルーツのヴィネグレ
Marinated Salmon and Beets Salad, Burrata Cheese and Kivi Fruits Vinaigrette Sauce

秋刀魚のコンフィ ヘーゼルナッツと秋トリュフのスパゲッティーニ
Spaghetтини Confited Pacific Saury, Autumn Truffle and Hazelnuts

または or

ポルチーニ茸と栗のリゾット マスカルポーネを効かせて
Porcini Mushrooms and Chestnuts Risotto with Mascarpone Cheese

長野県産秋映りんごのソルベ
Apple Sorbet from NAGANO Prefecture

オオモンハタのピルピル 北海道産シャドークイーンをあしらえて
Simmered Olive Oil Grouper Fish with HOKKAIDO Potatos

または or

牛サーロインのグリリアータ 香り高きグレイビーソース 秋の趣で
Grilled Beef Sirloin Gravy Sauce with Autumn Mushrooms and Vegetables

または or

黒毛和牛ロースのグリリアータ 備長炭のアロマ +¥3,800
生姜を効かせたソース 実りの秋野菜を添えて
Charcoal Grilled Wagyu Loin Ginger Sauce, Served with Autumn Vegetables

和梨と温州みかんのコンポジション“フルール”仕立て
“Fleur”Composition of Japanese Pear and Unshu Mandarines

コーヒーと小菓子
Coffee & Petit Fours

¥10,000

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.