

チェーロ
Cielo

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

寒鰯とマリネサーモンのタルタル セロリとりんごの芳香
パンデピスのクルスティアンとキャビア ベルガモットのフェットを添えて
Yellontail and Marinated Salmon Tartar with Pandépices croustillant and Caviar

寒サワラと菜の花のマリナーラソース スパゲッティーニ
Spaghetini with Spanish Mackerel and Rape Blossoms Marinara Sauce

または or

自家製サルシッチャとかぼちゃのニョッキ 寒締めほうれん草
酒粕香るゴルゴンゾーラソース
Gnocchi with Salsiccia and Pumpkin with Gorgonzola Sauce with Sake Lees

金時人参のソルベ
Kintoki Red Carrot Sorbet

真鱈のポワレ アチェトクリームソース きのこと野菜のマリアージュ
Steamed Cod with Aceto Cream Sauce of Mushrooms and Vegetables

または or

牛サーロインのグリリアータ 根菜のエクラゼ添え 杜松の実入り赤ワインソース
Grilled Beef Sirloin with Root Vegetable Eclazé in Red Wine Sauce with Juniper berry

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
西洋わさび入りソース
Charcoal Grilled Wagyu Beef Loin with Horseradish Sauce

ライチのブランマンジェ ルバーブのテクスチャーと薔薇の共演 赤と白の誘惑
Lychee Blancmange and Rhubarb compote

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.