

Festa Italiana!



{ DINNER COURSE }

¥9,000 (tax incl. ¥9,900)

Aperitivo

牛もも肉のタルタル ビスコッティ・アル・サーレ サツマイモと青りんごの風味
Beef Round Tartare, Salted Biscotti, Sweet Potato and Green Apple Flavor

Antipasto

炙りしめ鯖 パセリの香りとヨーグルトソース 赤紫蘇のベールに包まれて
*Seared Marinated Mackerel with Parsley Yogurt Sauce
Wrapped in a Red Perilla Veil*

Primo piatto

秋刀魚のコンフィのプッタネスカ・ビアンコ トマトのエスプーマ・ロッシとともに
Sanma Saury Confit Puttanesca Bianco with Red Tomato Foam

Pesce

サーモンと秋の茸の香草バターソース パセリバターのエマルジョンソース
*Butter-Sauteed Salmon and Autumn Mushrooms
with Parsley Butter Emulsion Sauce*

Carne

鴨胸肉のロティ 秋野菜とハニーマスタードソース
Roasted Duck Breast with Autumn Vegetables and Honey Mustard Sauce

UPGRADE +¥2,000 (tax incl. ¥2,200)

牛フィレ肉のロティ *Roasted Beef Fillet*

Dolce

モンブランのエスプーマ仕立て
紅茶ジュレとミルクティームースのシンフォニア
Mont Blanc Foam with a Symphony of Black Tea Gelée and Milk Tea Mousse

Piccola Dolce 小菓子 *Small Sweets*

Coffee or Tea フェアトレードコーヒー or TWG紅茶セレクション
Fair Trade Coffee or TWG Tea Selection

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。

*Menu items and production sites may vary depending on the availability of ingredients.