

スタジオーネ  
STAGIONE

駒路シェフのスペシャリテ  
Chef Komaji's Specialty

¥27,500

品数を変えてのご用意が可能です  
Also the menu dishes are arrangeable as your preference

当店はイタリア米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
We are proud to serve rice harvested in Italy.  
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.  
The price includes consumption tax and 15% service charge.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

メニュー

Menu

アミューズ ブーシュ

霜降り馬肉のタルタル

Amuse Bouche

Marbled Horse Meat "Tartare"

初鰹のたたき

フルーツトマト、ウルイ、ジュンサイ、蓮芋

Seared Bonito

Fruit Tomato, Urui, Water Shield, Giant Elephant Ear Leaf

ハマグリのマリナー

豆類、タケノコ、貝のスープ

Clam Marinato

Beans, Bamboo Shoot, Clam Soup

稚鮎のラヴィオリ

カラスミ、山菜、ペルノー、鮎蓼

Young Ayu Ravioli

Dried Mullet Roe, Wild Plants, Pernod, Smartweed

鯖の炭火焼き

桜海老、弓削牧場のフロマージュフレ、人参、レモンチャツネ

Charcoal Grilled Spanish Mackerel

Sakura Shrimp, Yuge Farm Fresh Cheese, Carrot, Lemon Chutney

神戸牛の香り衣焼き

神戸牛ブレザオラ、雲丹

ジャガイモのグラティナー、マデラソース

Crusted Roast Wagyu Kobe Beef

Wagyu Kobe Beef Bresaola, Sea Urchin

Potato Gratinato, Madeira Sauce

ボネ

サクランボ、アマレッティ、チョコレート

Bonet

Cherry, Amaretti, Chocolate

お茶菓子

Piccola Pasticceria Piccola Pasticceria

当店はイタリア米を使用しております。

季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ

上記の料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

We are proud to serve rice harvested in Italy.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.

The price includes consumption tax and 15% service charge.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.