

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

コースメニューをアラカルトでもご用意できます
All courses are available individually as a la carte

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 above price includes consumption tax and 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

神戸牛ミスジ 米サラダ 山葵オイル

Amuse Bouche

Wagyu Kobe Beef Misuji, Rice Salad, Wasabi Oil

ボタン海老のクルード

キャビア ウニ イクラ ハスイモ

Spot Prawn 'Crudo'

Caviar, Sea Urchin, Salmon Roe, Giant Elephant Ear Plant

鱧の冷製カッペリーニ

神戸牛ブレザオラ 桃 フルーツトマト 紀州南高梅のフリーズドライ

Chilled Conger Capellini

Wagyu Kobe Beef Bresaola, Peach, Fruit Tomato, Freeze Dried Nanko Ume

フォアグラのソテー

トウモロコシ エスプレッソ マデラ カルーア

Pan Fried Duck Foie Gras

Corn, Espresso, Madeira, Kahlua

金目鯛の鱗焼き

グリーンピース カキノキ茸 ピカンテソース

Crispy Scale Grilled Red Snapper

Green Pea, Kakinoki Mushroom, Picante Sauce

熊本阿蘇 あか牛 モモ肉の炭火焼き

ナスのミルフィーユ カラフルズッキーニ ヴィンコットソース

Charcoal Grilled Wagyu Kumamoto Beef Round

Eggplant Millefeuille, Colorful Zucchini, Vincotto Sauce

スイカのバリエーション

ラズベリー、バジル、ウォッカ

Watermelon Variation

Raspberry, Basil, Vodka

お茶菓子

Piccola Pasticceria

Petit Four

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 above price includes consumption tax and service charge. .

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