

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

北海道産雲丹、宮崎産キャビア、もち麦

Amuse Bouche

Hokkaido Sea Urchin, Miyazaki Caviar, Pearl Barley

ツブ貝のマリナート

イクラ、シジミ、フルーツ蕪、特選ジュンサイ

Whelk Marinato Salmon Roe, Shijimi Clam, Fruit Turnip, Water Shield

穴子の変わり揚げ

焼きナス、カラスミ、アオサ海苔

Deep Fried Conger Eel Grilled Eggplant, Dried Mullet Roe, Sea Lettuce

神戸ポークばら肉のラビオリ

弓削牧場のモッツアレラチーズ、トマト、唐辛子

Kobe Pork Belly Ravioli

Yuge Farm Mozzarella Cheese, Tomato, Chili Pepper

黒鮑の肝バターソテー

鮑の肝醤油、オカヒジキ、ツルムラサキ

Pan Fried Abalone, Abalone Liver, Butter

Abalone Liver Soy Sauce, Saltwort, Indian Spinach

京都七谷 クロワゼ鴨のロースト

フォアグラ、ミックスハーブとスパイス、鴨のソース

Roasted Kyoto Nanatani Croisé Duck

Duck Foie Gras, Mixed Herbs & Spices, Duck Sauce

無花果のヴァリエーション

弓削牧場のフロマージュフレ、アーモンド、ヴィンコット

Fig Variation Yuge Farm Fresh Cheese, Almond, Vincotto

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.