

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

シマアジ 蕪 里芋

Amuse Bouche

Striped Jack, Turnip, Taro

車海老のインサラータ

クスクス 車海老のソース レモンオイル

Japanese Tiger Prawn 'Insalata'

Couscous, Prawn Sauce, Lemon Oil

秋刀魚のマリナート

焼きナス ツルムラサキ ハーブサラダ

Saury 'Marinato'

Grilled Eggplant, Malabar Spinach, Herb Salad

松茸のリゾット

トリュフ パンチェッタ パルメザン

Matsutake Mushroom Risotto

Truffle, Pancetta, Parmesan

甘鯛のヴァポーレ

宮崎キャビア 雲丹 黄ワインソース

Tilefish 'Vapore'

Miyazaki Caviar, Sea Urchin, Vin Jaune Sauce

フランス産 小鳩の炭火焼き

フォアグラ シイタケ 鳩のソース

Charcoal Grilled French Pigeon

Duck Foie Gras, Shiitake Mushroom, Pigeon Sauce

梨のヴァリエーション

弓削牧場のフロマージュフレ ザクロ ベリー

Pear Variation

Yuge Farm Fresh Cheese, Pomegranate, Berry

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.