

メニュー
Menu

アミューズ ブーシュ
和栗, 栗ビール
Amuse Bouche
Japanese Chestnut, Chestnut Beer

弓削牧場のチーズのインサラータ
神戸牛ブレザオラ、雲丹、無花果、
Yuge Farm Cheese 'Insalata'
Wagyu Kobe Beef Bresaola, Sea Urchin, Fig

ムール貝の白ワイン蒸し
カラスミ、パセリソース、フレーゴラ
White Wine Steamed Mussel
Dried Mullet Roe, Parsley Sauce, Fregola

毛蟹のリゾット
内子、イクラ、柚子
Hair Crab Risotto
Uchiko, Salmon Roe, Yuzu

石鯛の塩焼き
魚介類のスープ、サフラン、ハーブサラダ
Salt - Grilled Striped Beakfish
Seafood Soup, Saffron, Herb Salad

美笑牛 イチボの炭火焼き
キノコ、銀杏、バローロワイン
Charcoal Grilled BISHO Wagyu Beef Rump
Mushrooms, Ginkgo, Barolo Wine

柿のヴァリエーション
弓削牧場のフロマージュフレ、シナモン、バジル
Persimmon Variation
Yuge Farm Cheese, Chinnamon, Basil

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.