

クリスマス ディナーコース
Christmas Dinner Course

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
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
Amuse Bouche

トラフグのカルパッチョ
キャビア、雲丹、イクラ、シトラスソース
Japanese Pufferfish Carpaccio
Caviar, Sea Urchin, Salmon Roe, Citrus Sauce

ポルチーニ茸のリゾット
アクエレットリゾット、パンチェッタ、パルメザン、鶏のブロード
Porcini Risotto
Acquerello Risotto, Pancetta, Parmesan, Chicken Broth

甘鯛の鱗焼き
チヂミホウレン草、トマトコンフィ、ヴェルモットソース
Crispy Scale Tilefish
Savoy Spinach, Tomato Confit, Vermouth Sauce

和牛フィレ肉のロッシーニ
フォアグラ、黒トリュフ、バローロ
Wagyu Beef Filet Rossini
Duck Foie Gras, Black Winter Truffle, Barolo Wine

トロンケット ナタリツイオ
和栗、カシス、チョコレート
Tronchetto Natalizio
Japanese Chestnut, Cassis, Chocolate

お茶菓子
Piccola Pasticceria

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥19,000

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
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
Amuse Bouche

神戸牛ブレザオラのカルパッチョ風
雲丹、キャビア、蕪、ライム
Wagyu Kobe Beef Bresaola Carpaccio Style
Sea Urchin, Caviar, Turnip, Lime

長野県産 信濃雪鱒のマリナート
イクラ、シトラスソース、ホースラディッシュ、ピクルス
Marinated Shinano White Trout from Nagano
Salmon Roe, Citrus Sauce, Horseradish, Pickles

大阪鴨のラビオリ
フォアグラ、難波ネギ、鴨のコンソメ
Osaka Duck Ravioli
Duck Foie Gras, Namba Leek, Duck Consommé

クエのボリート
ムール貝、チヂミホウレン草、ヴェルモットソース
Longtooth Grouper Bollito,
Mussel, Savoy Spinach, Vermouth Sauce

お口直しのグラニータ
柚子
Granita, Yuzu

宮崎牛ハネシタのタリアータ
ポルチーニ茸、ガーデンサラダ、バローロ
Tagliata di Manzo
Wagyu Miyazaki Beef Chuck Flap, Porcini, Garden Salad, Barolo Wine

苺のヴァリエーション
ベリー、弓削牧場のチーズ、塩クランブル
Strawberry Variation
Berry, Yuge Farm Cheese, Salt Crumble

お茶菓子
Piccola Pasticceria

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥28,000

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
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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 consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.