

スタジオーネ
STAGIONE

駒路シェフのスペシャリテ
Chef Komaji's Specialty

¥21,000

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 カルパッチョ風

雲丹 キャビア 蕪

Wagyu Kobe Beef Bresaola Carpaccio Style

Sea Urchin, Caviar, Turnip

フォアグラのソテー

エスプレッソ マデラ酒 カルーア 塩クランブル

Pan-Seared Foie Gras

Espresso, Madeira, Kahlua, Salt Crumble

トロフィエ 紅ズワイ蟹 バターソース

イクラ 百合根 カラスミ

Trofie, Snow Crab, Butter Sauce

Salmon Roe, Lily Bulb, Bottarga

鮫鱈のムニエル

チリメンキャベツ チョリソー カリフラワー ヴェルモットソース

Monkfish Meunière

Savoy Cabbage, Chorizo, Cauliflower, Vermouth Sauce

蝦夷鹿ロースのロースト

菊芋 銀杏 トリュフ

Roasted Yezo Venison Loin

Topinambur, Ginkgo, Truffle

洋梨のヴァリエーション

フレッシュ コンポート ジェラート ピューレ

Pear Variation

Fresh Compote, Gelato, Purée

お茶菓子

Piccola Pasticceria

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.

シーズナル メニュー
SEASONAL MENU

神戸牛ブレザオラ カルパッチョ風 ¥6,000
雲丹 キャビア 蕪 ユニバーサルソース
Wagyu Kobe Beef Bresaola Carpaccio Style
Sea Urchin, Caviar, Turnip, Universal Sauce

フォアグラのソテー ¥3,600
エスプレッソ マデラ酒 カルーア 塩クランブル
Pan-Seared Foie Gras
Espresso, Madeira, Kahlua, Salt Crumble

トロフィエ 紅ズワイ蟹 バターソース ¥4,500
イクラ 百合根 カラスミ
Trofie, Snow Crab, Butter Sauce
Salmon Roe, Lily Bulb, Bottarga

鮫鱈のムニエル ¥4,500
チリメンキャベツ チョリソー カリフラワー ヴェルモットソース
Monkfish Meunière
Savoy Cabbage, Chorizo, Cauliflower, Vermouth Sauce

蝦夷鹿ロースのロースト ¥6,800
菊芋 銀杏 トリュフ
Roasted Yezo Venison Loin
Topinambur, Ginkgo, Truffle

洋梨のヴァリエーション ¥1,900
フレッシュ コンポート ジェラート ピューレ
Pear Variation
Fresh Compote, Gelato, Purée

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.