

メニュー

Menu

アミューズ ブーシュ
スカンピ、雲丹、イクラ
Amuse Bouche
Scampi, Sea Urchin, Salmon Roe

大分県産 関サバのマリナート
キャビア、シャンパーニュ、ブルーチーズ、インカのめざめ
Oita SEKI Mackerel Marinato
Caviar, Champagne, Blue Cheese, Inka Potato

北海道産帆立のソテー
神戸牛ブレザオラ、カラフルカリフラワー、浅利、サフラン
Pan Fried Hokkaido Scallop
Wagyu Kobe Beef Bresaola, Colorful Cauliflower, Clam, Saffron

紅ズワイ蟹のラヴィオリ
ファゴッティーニ、難波ネギ、甲殻類のソース、柚子
Snow Crab Ravioli
Fagottini, Osaka Namba Leek, Crustacean Sauce, Yuzu

ノドグロのリピエーノ
ムール貝、菜の花、フェンネルサラダ、ノドグロのコンソメ
Rockfish Ripieno
Mussel, Canola Flower, Fennel Salad, Rockfish Broth

宮崎牛ザブトンのタリアータ
黒トリュフ、ガーデンサラダ、マデラソース
Wagyu Miyazaki Beef Chuck Flap Tagliata
Black Truffle, Garden Salad, Madeira Sauce

オレンジのセミフレッド
弓削牧場のフロマージュフレ、キャラメルソース、ライム、メレンゲ
Orange Semifreddo
Yuge Farm's Fresh Cheese, Caramel Sauce, Lime, Meringue

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.