

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

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

弓削牧場のチーズのアンティパスト ミスト
神戸牛ブレザオラ、雲丹、弓削牧場のハチミツ、プラム
Yuge Farm Cheese "Antipasto-Misto"
Wagyu Kobe Beef Bresaola, Sea Urchin, Yuge Farm Honey, Plum

信濃雪鱒のマリナート

イクラ、レモンチャツネ、ホースラディッシュ、ピクルス
Shinano Trout Marinato
Salmon Roe, Lemon Chutney, Horseradish, Pickles

大阪鴨のラヴィオリ

サフラン風味のトルテッリーニ、難波ネギ、鴨のコンソメ
Osaka Duck Ravioli
Saffron Tortellini, Osaka Namba Leek, Duck Consommé

真鱈白子のボリート

宮崎キャビア、真鱈とジャガイモのプレス、ヴェルモットソース、ハーブサラダ
Soft Cod Roe Bollito
Miyazaki Caviar, Pressed Cod & Potatoes, Vermouth Sauce, Herb Salad

猪のインボルティニー

トリュフ、フォアグラ、菊芋、バローロ
Japanese Wild Boar Involtini
Truffle, Duck Foie Gras, Jerusalem Artichoke, Barolo Wine

苺のヴァリエーション

ベリー、弓削牧場のフロマージュフレ、塩クランブル
Strawberry Variation
Berry, Yuge Farm Fromage Frais, Salty Crumble

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.