

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

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

雲丹 アオサ

Amuse Bouche

Sea Urchin, Sea Lettuce

雲丹 甘えび 焼きナスの冷製サラダ仕立て

アメーラトマト オリーブキャビア 紫蘇

Cold Salad with Sea Urchin, Sweet Shrimp & Grilled Eggplant

Fruit Tomato, Olive Caviar, Perilla

神戸牛ブレザオラと大阪産無花果

雲丹 エキストラバージンオリーブオイル

Japanese Wagyu Kobe Beef Brezaola & Osaka Fig

Sea Urchin, Extra Virgin Olive Oil

雲丹のタリオリーニ

サフラン ヴェルモットソース フェンネル 芽ネギ

Sea Urchin Tagliolini

Saffron, Vermouth Sauce, Fennel, Green Onion Sprout

ノドグロの炭火焼き

雲丹 松茸 ノドグロのコンソメ

Blackthroat Seaperch BBQ

Sea Urchin, Matsutake Mushroom, Blackthroat Seaperch Consommé

もったいないラム背肉のロースト

クスクス カボチャ ペコリーノ ラムソース

Roasted "MOTTAINAI LAMB" Rack

Couscous, Squash, Pecorino, Lamb Jus

ブドウのヴァリエーション

長野パープル シャインマスカット 弓削牧場のフロマージュフレ

Grapes Variation

Nagano Purple, Shine Muscat, Yuge Farm Cheese

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.