

LA VEDUTA

クリスマス スペシャルディナー Christmas Special Dinner

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
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
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 above price includes consumption tax and service charge. .

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 モチ麦 芽ネギ

Amuse Bouche

Sea Urchin, Pearl Barley, Green Onion Sprouts

寒ブリと蕪のクルード～白いバラ仕立て～
キャビア アサリ 海老芋 フィンガーライム
White Rose Shaped Yellowtail & Turnip 'Crudo'
Caviar, Asari Clam, Shrimp-Shaped Taro, Finger Lime

紅ズワイ蟹のリゾット
アクエッコリゾット 蟹の内子 百合根 パルメザン
Snow Crab Risotto
Acquerello Risotto, Crab Egg, Lily Bulb. Parmesan

金目鯛の鱗焼き
ムール貝 チヂミホウレン草 ヴェルモットソース
Crispy Scales Red Snapper
Mussel, Spinach, 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, Winter Truffle, Barolo Wine

トロンケット ナタリツイオ
和栗 ベリー チョコレート
Tronchetto Natalizio
Japanese Chestnut, Berry, Chocolate

プティフル
Piccola Pasticceria

¥25,000

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
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
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 above price includes consumption tax and service charge. .

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
ホッキ貝 長芋 ホースラディッシュ
Amuse Bouche
Surf Clam, Chinese Yam, Horseradish

ボタン海老のクルード
雲丹 イクラ フィンガーライム
Spot Prawn 'Crudo'
Sea Urchin, Salmon Roe, Finger Lime

紅ズワイ蟹のカダイフロール
卵黄コンフィ 百合根 ベシヤメルソース
Snow Crab Kadaif Roll
Egg Yolk Confit, Lily Bulb, Bechamel Sauce

黒トリュフとフォアグラのラビオリ
鴨のコンフィ 菊芋 鴨のコンソメ
Winter Truffle & Duck Foie Gras 'Ravioli'
Duck Confit, Jerusalem Artichoke, Duck Consommé

トラフグと白子のムニエル
キャビア ヴェルモットソース
Pufferfish & Soft Roe Meunière
Caviar, Vermouth Sauce

お口直しのグラニータ
金柑
Granita Kumquat

神戸牛ハネシタの香り衣焼き
神戸牛ブレザオラ ジャガイモのグラティナート バローロソース
Crusted Roast Wagyu Kobe Beef Chuck Flap
Wagyu Kobe Beef Bresaola, Potato Gratin, Barolo Wine Sauce

洋梨のバリエーション
ベリー 弓削牧場のチーズ 塩クランブル
Pear Variation
Berry, Yuge Farm Cheese, Salt Crumble

プティフル
Piccola Pasticceria

¥36,000

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
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。
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 above price includes consumption tax and service charge. .

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.