

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

秋の始まり

Amuse Bouche

The Beginning of Autumn

紅ズワイ蟹のタルタル

雲丹 マスキャビア 根セロリ

Zuwai Crab Tartar

Sea Urchin, Trout Caviar, Celeriac

秋刀魚のカルピオーネ

赤玉ネギ ザクロ レーズン 松の実

Saury Carpione

Red Onion, Pomegranate, Raisin, Pine Nut

ポルチーニのラヴィオリ

トルテッリーニ 松茸のコンソメ トリユフ 銀杏

Porcini Ravioli

Tortellini, Matsutake Mushroom Consommé, Truffle, Ginkgo

関サバのコンフィ

独活 レモンチャツネ 長野県アトリエ・ド・フロマージュのブルーチーズソース

Seki Mackerel Confit

Udo, Lemon Chutney, Blue Cheese 'Atelier de Fromage' from Nagano

京都 七谷鴨の炭火焼

無花果 黒ニンニク 鴨ソース

Charcoal grilled KYOTO Nanatani Duck

Fig, Black Garlic, Duck Jus

和栗のヴァリエーション

ほうじ茶

Japanese Chestnut Variation

Roasted Green Tea

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.