

スタジオーネ
STAGIONE

駒路シェフのスペシャリテ
Chef Komaji's Specialite

¥ 18,500-

メニュー
Menu

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

白桃と赤座エビのサラダ仕立て
生ハム トマトコンソメ アスパラガス ハーブサラダ
Insalata di Pesca Bianca e Scampi
white peach, red scampi, prosciutto, tomato consommé
green asparagus, herb salad

フォアグラのソテー
エスプレッソ マデラ酒 カルーア プラムチャツネ クランブル
Duck Foie Gras Saltato
espresso, madeira, kahlua, plum chutney, crumble

イカ墨のリゾット
紋甲イカ ライム パセリ
Risotto al Nero di Seppia
squid ink, squid, lime, parsley

黒鮑の4時間コンフィ
黒アワビ茸 肝のヴェルモットソース あさり 柚子
Confit di Abalone Nero
japanese abalone confit, abalone mushroom
liver vermouth sauce, clam, yuzu

大阪鴨の炭火焼き
レバー 黒ニンニク 鴨ソース
Alla Brace di Osaka Anatra

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
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。
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
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。

osaka duck, duck liver, black garlic, duck sauce

香りのリフレッシュ

Menta Fragranza
refreshing mint fragrance

サクランボのヴァリエーション

フレッシュ コンポート ソルベ チョコレート メレンゲ

Ciliegia Variazione
cherry variation, fresh, compote, sorbet, chocolate, meringue

お茶菓子

Piccola Pasticceria
petit four

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

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。

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

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。