

Carta Bianca

如月

Stuzzichino

先付

伊勢海老と蓮根を詰めたラビオリの蕪蒸し

Insalata di mare

向附

大間産本鮪と生雲丹、キャビアのタルタル ばら海苔のピュレと米と山葵のヴィネグレット

Antipasto caldo

煮物椀

雲子と落の臺、アンチョビのクロスタと大福豆のピュレ 酒粕と白味噌のソース

Antipasto misto

八寸

- ・パルミジャーノ・レッジャーノのクレーマ カカオとバルサミコ
- ・フォアグラの西京漬け 千枚漬けとあんぼ柿
- ・鰯の梅煮
- ・ほうれん草とリコッタを詰めた会津馬刺しのカネロニ 大蒜辛子味噌
- ・あん肝と奈良漬けの最中

Fritto

油物

筍とホワイトアスパラのフリット クラテッロ・ディ・ジベッロと木の芽味噌

affumicato

お凌ぎ

鯖とすぐき漬けの棒寿司とカチョカバッコのアフミカート

pesce palla

強肴

河豚と白子の湯引き 煎り酒のスプーマ

Pane

箸休め

トマトとローズマリーのチャバッタ、黒豆ときな粉のパン・オルヴァン

Bollito misto

炊合せ

淀大根と寒鰯のみぞれ仕立てと黒トリュフ

Bistecca

焼物

松坂牛のビステッカ 葉牛蒡と実山椒、うずら豆のウミドと焼き林檎のピュレ

Pasta

御飯・留椀・香の物

黄金蟹と天恵菇、カラスミのキタツラ

・丹波黒鶏と和牛、しじみのブロード・彩り野菜のマリナート

Frutta

水物

赤米の甘酒とあまおう、酒粕のジェラート

Dolce

菓子

ジャンドゥーヤのスフレ 古酒とカカオのジェラート 柑橘のアングレーズ

Corso di Febbraio 2019

如月

Stuzzichino

先付

伊勢海老と蓮根を詰めたラビオリの蕪蒸し

Insalata di mare

向附

海の幸のサラダ仕立て 米と山葵のヴィネグレットと柑橘のスプーム

Antipasto caldo

煮物椀

雲子と露の臺、アンチョビのクロスタと大福豆のピュレ 酒粕と白味噌のソース

Antipasto misto

八寸

- ・パルミジャーノ・レッジャーノのクレーマ カカオとバルサミコ
- ・フォアグラの西京漬け 千枚漬けとあんぼ柿
- ・鰯の梅煮
- ・ほうれん草とリコッタを詰めた会津馬刺しのカネロニ 大蒜辛子味噌
- ・あん肝と奈良漬けの最中

Fritto

油物

筍とホワイトアスパラのフリット クラテッロ・ディ・ジベッロと木の芽味噌

affumicato

お凌ぎ

鯖とすぐき漬けの棒寿司とカチョカバッコのアフミカート

Spuma

強肴

クエの湯引きと煎り酒のスプーム

Pane

箸休め

トマトとローズマリーのチャバッタ、黒豆ときな粉のパン・オルヴァン

Bollito misto

炊合せ

淀大根と寒鰯のみぞれ仕立てと黒トリュフ

in crosta

焼物

ピュルゴー家の鴨 葉牛蒡と実山椒、うずら豆のウミドと焼き林檎のピュレ

Pasta

御飯・留椀・香の物

本日のパスタ・丹波黒鶏と和牛、しじみのブロード・彩り野菜のマリナート

Frutta

水物

赤米の甘酒とあまおう、酒粕のジェラート

Dolce

菓子

ジャンドゥーヤのスフレ 古酒とカカオのジェラート 柑橘のアングレーズ