

Carta Bianca

臯月

Stuzzichino

先付

茶葉で燻した桜鱒とキャビア 蓬と新じゃが芋、リコッタのトルティーノ

Agnolotti in blodo

煮物椀

和牛と花山椒、春野菜のアニョロッティ・イン・ブロード

Antipasto misto

合せ

- ・稚鮎のカダイフ揚げ
- ・柑橘で締めた鱈とロザートと紫蘇の実のしゃりの粽
- ・姫栄螺の露の臺バター焼き
- ・蚩烏賊と山菜のなめろうのブルスケッタ
- ・フォアグラ 晩白柚のマルメラータ 抹茶
- ・パルミジャーノ・レッジャーノのクレーム・ブリュレ

Insalata di mare

向附

海の幸のサラダ仕立て

Pane

お凌ぎ

トマトとローズマリーのチャバッタ、黒豆のパン・オルヴァン

Balena

強肴

鯨肉のタルタル ホワイトアスパラのフリットとサマートリュフ

Bistecca

焼物

佐賀牛サーロインのビステッカ 昆布と赤ワインのピュレと山葵のパウダー

Sformato

炊合せ

新わかめと雲丹のスフォルマート 蛤とグリーンアスパラ、あおさ海苔の餡

Riso

御飯・留椀・香の物

本日の御飯物 ・丹波黒鶏と和牛、しじみのブロード・時季の野菜のマリナー

Frutta

水物

甘酒と酒粕、フロマージュブランのピアンコマンジャレ キウイフルーツのソルベット

Dolce

菓子

梅酒のズッパ・イン・グレーゼ ヘーゼルナッツとメレンゲのジェラートと抹茶のソルベット

Corso di Maggio 2019

臯月

Stuzzichino

先付

茶葉で燻した桜鱒 蓬と新じゃが芋、リコッタのトルティーノ

Agnolotti in blodo

煮物椀

和牛と花山椒、春野菜のアニョロツティ・イン・ブロード

Antipasto misto

八寸

- ・稚鮎のカダイフ揚げ
- ・柑橘で締めた鱈とロザートと紫蘇の実のしゃりの粽
- ・姫栄螺の露の臺バター焼き
- ・蛍烏賊と山菜のなめろうのブルスケッタ
- ・フォアグラ 晩白柚のマルメラータ 抹茶
- ・パルミジャーノ・レッジャーノのクレーム・ブリュレ

Insalata di mare

向附

海の幸のサラダ仕立て

Pane

お凌ぎ

トマトとローズマリーのチャバッタ、黒豆のパン・オルヴァン

Cavallo

強肴

会津産桜肉のタルタル ホワイトアスパラのフリットとサマートリュフ

Agnello

焼物

子羊のコトレッタとしば漬のクスクス 青紫蘇と古酒の香るスーゴ

Sformato

炊合せ

新わかめと雲丹のスフォルマート 蛤とグリーンアスパラ、あおさ海苔の餡

Riso

御飯・留椀・香の物

本日の御飯物・丹波黒鶏と和牛、しじみのブロード・時季の野菜のマリナー

Frutta

水物

甘酒と酒粕、フロマージュブランのピアンコマンジャーレ キウイフルーツのソルベット

Dolce

菓子

梅酒のズッパ・イン・グレーゼ ヘーゼルナッツとメレンゲのジェラートと抹茶のソルベット