

Carta Bianca 神無月

旬の魚介や野菜、特選和牛を用いた、
その日限りの至高のコースです

Stuzzichino-先付

昆布締めにした牡丹海老とフィンガーライム、南瓜のピュレ マサラのスプーマ

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酢橘のスプーマ

Antipasto caldo-煮物椀

炭火で炙った活鱧と松茸、淡路産玉葱のスフォルマート コンソメ仕立て

Antipasto misto-八寸

63℃で加熱した仙鳳趾産牡蠣と舞茸、ヴィシソワーズの薫し

鯰の柿の葉寿司

秋刀魚の赤酒煮 鞍馬煮

冬菇椎茸と葡萄の白和え

柿とクラテッロ・ディ・ジベッロ、マスカルポーネ オリーブオイルのパウダー

パルミジャーノ レッジャーノのフラン パルサミコ カカオの土

フォアグラの西京漬けとべったら漬け 柑橘のマルメラータ

会津産馬肉のカネロニ 卵黄の大蒜辛子味噌漬け

Pane-箸休め

トマトとローズマリーのチャバッタ 赤味噌のパン・オ・ルヴァン

豆腐とサワークリーム

Abalone-お凌ぎ

鮑と翡翠銀杏、キャビアの飯蒸し

Pesce-強肴

丸絵の湯引き 和梨とひやおろし、レフォールのグラニテと土佐酢のジュレ

Carne-炊き合わせ

熟成仙台牛のビステッカ 雪室熟成キタアカリのパンツェロッティ

古酒と熟成味噌、牛蒡のソース

Pasta-御飯・小吸物・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

無花果のヴァポーレの冷製 白胡麻と豆乳のクレーマと貴醸酒のジュレ

Dolce-菓子

和栗と酒粕のジェラートのモンテピアンコ 紫芋と熟成栗のクロカンテ 紅葉のパウダー

Caffe o Te-御茶

食後の御飲物

16,000円

別途消費税、サービス料を頂戴いたします

全15品前後、仕入れ状況により内容は変更する場合があります

Corso di Cena 神無月

全15品前後のスタンダードコースです

Stuzzichino-先付

昆布締めにした牡丹海老とフィンガーライム、南瓜のピュレ マサラのスプーマ

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酢橘のスプーマ

Antipasto caldo-煮物椀

炭火で炙った活鱧と松茸、淡路産玉葱のスフォルマート コンソメ仕立て

Antipasto misto-八寸

翡翠銀杏

鯛の柿の葉寿司

秋刀魚の赤酒煮 鞍馬煮

冬菇椎茸と葡萄の白和え

柿とクラテッロ・ディ・ジベッロ、マスカルポーネ オリーブオイルのパウダー

パルミジャーノ レッジャーノのフラン バルサミコ カカオの土

フォアグラの西京漬けとべったら漬け 柑橘のマルメラータ

会津産馬肉のカネロニ 卵黄の大蒜辛子味噌漬け

Ostriche-強肴

63℃で加熱した仙鳳趾産牡蠣と舞茸、ヴィシソワーズの粉殻燻し

Pane-箸休め

トマトとローズマリーのチャバッタ 赤味噌のパン・オ・ルヴァン

豆腐とサワークリーム

Carne-焼物

石黒農場ホロホロ鶏のグリリアと茸のトリフォラート ペヴェラーダソース

Pasta-御飯・小吸物・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

無花果のヴァポーレの冷製 白胡麻と豆乳のクレーマと貴醸酒のジュレ

Dolce-菓子

和栗と酒粕のジェラートのモンテピアンコ 紫芋と熟成栗のクロカンテ 紅葉のパウダー

Caffe o Te-御茶

食後の御飲物

12,000円

別途消費税、サービス料を頂戴いたします

全15品前後、仕入れ状況により内容は変更する場合があります

Degustazione 神無月

全10品前後のお試しコースです

Stuzzichino-先付

昆布締めにした牡丹海老とフィンガーライム、南瓜のピューレ マサラのスプーマ

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酢橘のスプーマ

Pane-箸休め

トマトとローズマリーのチャバッタ 赤味噌のパン・オ・ルヴァン
豆腐とサワークリーム

Antipasto misto-八寸

翡翠銀杏

鰯の柿の葉寿司

秋刀魚の赤酒煮 鞍馬煮

冬菇椎茸と葡萄の白和え

柿とクラテッロ・ディ・ジベッコ、マスカルポーネ オリーブオイルのパウダー
パルミジャーノ レッジャーノのフラン パルサミコ カカオの土
フォアグラの西京漬けとべったら漬け 柑橘のマルメラータ
会津産馬肉のカネロニ 卵黄の大蒜辛子味噌漬け

Carne-焼物

熟成豚の味噌幽庵焼き ポルチーニのクレーマ

Pasta-御飯・小吸物・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

無花果のヴァポーレの冷製 白胡麻と豆乳のクレーマと貴醸酒のジュレ

Dolce-菓子

和栗と酒粕のジェラートのモンテピアンコ 紫芋と熟成栗のクロカンテ 紅葉のパウダー

Caffe o Te-御茶

食後の御飲物

8,500円

別途消費税、サービス料を頂戴いたします

全10品前後、仕入れ状況により内容は変更する場合があります