

Carta Bianca 師走

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

鮑ともち銀杏の飯蒸し ロンバルディア産オシエトラキャビア添え

Insalata di mare-向附

大間産本鮪のカルパッチョ 昆布のピュレ お米と山葵のヴィネグレット

Antipasto caldo-煮物椀

スモークしたヴィシソワーズ グアンチャーレと温度玉子 アルバ産白トリュフ添え

Antipasto misto-八寸

バルミジャーノ・レッジャーノのフランと黒トリュフ

フォアグラの西京漬とあんぼ柿

あん肝と奈良漬

カプレーゼ・ビアンコ

会津産馬肉のカネロニ 卵黄の大蒜辛子味噌漬け

affumicato-お凌ぎ

鯖の棒寿司とカチョカバッコ

Fritto-油物

含め煮にした海老芋のフリットとミモレットチーズ

Sorbetto-強肴

クエの湯引きと緑芯大根のガスパッチョ 青リンゴとレフォールのソルベット

Pane-箸休め

トマトとローズマリーのチャパッタ 赤味噌のパン・オ・ルヴァン

Gratinato-焼き物

雲子と聖護院蕪の柚子釜 西京味噌のベシヤメッラのグラティナート

Carne-炊き合わせ

熟成仙台牛シャトーブリアンのピステッカと雪室熟成キタアカリのパンツェロッチェ ポルチーニのソース

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

甘酒のピアンコマンジャーレと酒粕のジェラート 洋梨のすり流し

Dolce-菓子

ティラミスの再構築~カカオのパバ コーヒーのジェラート マスカルポーネのムース ビチェリン~

Caffe o Te-御茶

食後の御飲物

18,000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 師走

全15品前後のスタンダードコースです

Stuzzichino-先付
鮑ともち銀杏の飯蒸し

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マ

Antipasto caldo-煮物椀
スモークしたヴィシソワーズ グアンチャーレと温度玉子

Antipasto misto-八寸
パルミジャーノ・レッジャーノのフランと黒トリュフ
フォアグラの西京漬とあんぼ柿
あん肝と奈良漬
カプレーゼ・ビアンコ
会津産馬肉のカネロニ 卵黄の大蒜辛子味噌漬け

affumicato-お凌ぎ
鯖の棒寿司とカチョカバッコ

Fritto-油物
含め煮にした海老芋のフリットとミモレットチーズ

Sorbetto-強肴
寒鱈の焼き霜と緑芯大根のガスパチョ 青リンゴとレフォールのソルベット

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

Gratinato-焼き物
雲子と聖護院蕪の柚子釜 西京味噌のベシヤメツラのグラティナート

Carne-炊き合わせ
和牛頬肉と伊根満開のストゥファートのクロスタ

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
甘酒のビアンコマンジャーレと酒粕のジェラート 洋梨のすり流し

Dolce-菓子
ティラミスの再構築〜カカオのパバ コーヒーのジェラート マスカルポーネのムース ビチェリン〜

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