

Carta Bianca 睦月

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

Flan-先付

トラフグの白子と生姜のフランとスッポンのコンソメ

Insalata di mare-向附

大間産本鮪と生雲丹、オシエトラキャビアのタルタル ばら海苔のピュレと米のヴィネグレット

Antipasto caldo-煮物椀

伊勢海老と蓮根を詰めたサフランのトルテッリと甘鯛の蕪蒸し

Antipasto misto-八寸

パルミジャーノ・レッジャーノのクレームと黒トリュフ

フォアグラの西京漬け 千枚漬けとあんぼ柿

カプレーゼ・ピアンコ

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

含め煮にした海老芋の餅粉フリット ミモレットチーズと甘海老のキャラメルソース

affumicato-お凌ぎ

鯖とすぐき漬けの棒寿司とカチョカバットのアフミカート

Arrostito-強肴

寒鰯の焼き霜と根菜のマリナート 柿酢と金時人参、かんずりのピュレ

Pane-箸休め

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

Bollito misto-炊き合わせ

淀大根と寒鰯の霰仕立てと黒トリュフ

Bistecca-焼き物

松坂牛シャトーブリアンのビステッカ トロペア産赤玉葱のソース

Pasta-御飯・小吸物・香の物

黄金蟹とアルバ産白トリュフ、茸のキタッラ

・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

赤米の甘酒とレンズ豆、あまおうのソルベット

Dolce-菓子

イタリア産4種のチーズと柚子のスフレ 酒粕のジェラートと西京味噌のソース

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 gennaio 睦月

全15品前後のスタンダードコースです

Flan-先付

雲子と生姜のフラン スッポンのコンソメ

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

伊勢海老と蓮根を詰めたサフランのトルテッリと甘鯛の蕪蒸し

Antipasto misto-八寸

パルミジャーノ・レッジャーノのクレーマと黒トリュフ

フォアグラの西京漬け 千枚漬けとあんぼ柿

カプレーゼ・ピアンコ

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

あん肝と奈良漬の最中

Fritto-油物

含め煮にした海老芋の餅粉フリット ミモレットチーズと甘海老のキャラメルソース

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

Arrostito-強肴

寒鰯の焼き霜と根菜のマリナート 柿酢と金時人参、かんずりのピュレ

Pane-箸休め

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

Bollito misto-炊き合わせ

淀大根と寒鰯の羹仕立てと黒トリュフ

in crosta-焼物

和牛頬肉と伊根満開のストゥファートのクロスタ トランペット茸のソース

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

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