

# グランデメニュー

(P) 東京ブラータチーズ  
パンツァネラサラダ パルマ産生ハム ルッコラ

青森産ホタテ貝 ギリシャヨーグルトのタルタル  
ワイルドハーブ グリーンペッパーピクルス グリーンピースのクリームと共に

フォアグラのテリーヌ プラムのチャツネ パンプキンシード ライブレッドクラッカー  
季節の野菜 フレッシュ サマービネガー

バターとトマトウォーターソースのリングイネ 中とろまぐろとライムの香り

スイートコーンリゾット 自家製サーディン ピクルスと共に

塩でグリルしたのどぐろ  
キュウリのマリネ アボカドクリーム  
エキストラバージンオリーブオイルでポシェしたポテトスライス  
青森産の塩とライムの香り

(P) ローストしたイタリア産仔牛のロース パルマハム  
ジロール茸 蒸したレタス パースニップのピュレ  
白ワインとバターのソースと共に

シェフからのプレデザート

(P) コーヒーアフォガート  
アーモンドクリーム 杏仁の香り コーヒーアイスクリーム  
アマレットのサバラン パールチョコレート添えて

JPY 18,000

表記料金は全て日本円で、消費税と15%のサービス料を別途申し受けます。  
ボークが含まれます。