

季節の特別 6 皿のコース

LUNCH

¥6,200 [税込 ¥6,820]

厳選の旬の食材を使って仕立てた
シェフのおまかせのスペシャルコース

[前菜]

イカと赤エビのセビーチェ
唐辛子と豆乳のクリーム

Squid and Red shrimp Cebiche
With chill pepper and soy milk cream

[スープ]

マッシュルームと舞茸のスープ
Mushroom and Maitake Supe

[パスタ]

ツブ貝と九条ネギのスパゲッティーニ
黄柚子の香り

Spaghettini with Whelk and Green onion
With the scent of Yuzu

[魚料理]

マダイのポワレ

里芋と焦がしバターのソース
Poiret Red sea bream

With Taro and Burnt Butter sauce

[肉料理]

牛肩ロースのタリアータ

アンチョビバターとバルサミコ風味のサラダ
Beef shoulder loin Tagliata

With Anchovy butter and Balsamic flavored Salad

[デザート]

キャラメルとスパイスのパルフェ
杏仁のジェラート

Caramel and Spice parfait
With Almond Gelato

[カフェ]

食後のお飲み物

Coffee or Tea

