

# Buon Natale

## Lunch Course

¥5,000 (税別)

### Antipasto

Steamed hard shell clam and giant clam, scallops  
with soy milk cream sauce, hint of canola flower oil

蛤、帆立貝、ミル貝のミキュイ  
豆乳クリームソース 菜花オイルを効かせて

### Primo

Linguine with tomato cream, scampi lobster  
手長エビの軽いトマトクリームソース リングイネ

### Pesce

Millefeuille of conger eel and soft roe  
with curry butter sauce and pinot noir sauce

北海大穴子と白子のミルフィーユ  
カレーブールブランとピノノワールソース

### Carne

Roasted veal fillet with truffle flavored port wine sauce  
仔牛フィレ肉のロースト トリュフを効かせたポルトソース

### Dolce

Couverture ganache with white truffle ice cream  
クーベルチュールのなめらかなガナッシュ 白トリュフアイスと共に

Bread/パン

Coffee or Tea/コーヒー 又は 紅茶

