

季節の特別8皿のコース

DINNER

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

[お通し]

北海道産 雲丹とお米のムース
Hokkaido sea urchin and rice mousse

[前菜]

帆立と真つづ貝のカルパッチョ
京菜花と豆乳のソース
Carpaccio of scallops and clams
Kyoto vegetables and soy milk

[前菜]

鱈の白子フリット 発酵トマトソース
Soft roe frit with fermented tomato sauce

[パスタ]

岐阜県 飛騨牛のラグー 自家製タリアテッレ
Gifu prefecture Hida beef ragout
Homemade tagliatelle

[魚料理]

鱈のロースト 燻製菊芋のペーストと黒トリュフの香り
Spanish mackerel roast
smoked sweet potato paste and scent of black truffle

[肉料理]

黒毛和牛のタリアータ・ディ・マンゾ
軽く炙った ちぢみほうれん草
Japanese black beef Tagliata di Manzo
Roasted curly spinach

[お口直しのデザート]

北海道産 リコッタチーズと青森県産 百花蜂蜜
Ricotta cheese from Hokkaido and
Honey from Aomori Prefecture

[デザート]

春菊のジェラートと苺と柚子のクリーム
Crown Daisy gelato and strawberry and yuzu cream

[カフェ]

食後のお飲み物
Coffee or Tea