

Cena Stagione

～ダノイの秋の味わいをお楽しみください～ お一人様 **¥8,800** (税込)
(2名様よりご予約承ります)



有機野菜の一口スープ

Stuzzichino

アミューズ

Purple Sweet Potato Crepe and White Liver Mousse

プロローグ ～山粧う～

Antipasto

前菜

Venison thigh at Low-temperature Cooking

奥三河産鹿モモ肉の低温調理 野山の滋味深い味わい
～移ろう季節の中で～

Primo Piatto

パスタ

Short Pasta with Eggplant and Tomato

ブシアーティ 秋茄子とトマトの完璧な調和
～中秋の名月に見立てて～

Pesce

魚料理

Sauteed Today's Fish with Special sauce

絆ある港から、鮮魚のクロッカント
～晩秋の黄金～

Carne

肉料理

Roasted Duck Meat with Burdock puree and Liver-flavored Mousse

あいち鴨ロース肉のアッロースト
郷土の香り、里の知恵 ～深山の冬支度～

Dolce e caffè

ドルチェ

Pear Gelato with Chocolate Mousse and Chocolate Cookies

ポワール・ベル・エレヌ
チョコレートを纏った洋梨の華やかな装い ～冬の始まり～

ご予約
お問合せ

ダノイ高輪 Tel.03-3440-4424