

# 旬の厳選食材を使った シェフおまかせコース

¥16,500 (税込)

”オッチェッリ アル バローロ”と 蜂蜜のチュイル  
～はじまりの一皿～

Stuzzichino - “Occelli al Barolo” with Honey Tuile

パン  
Bread

房州産 伊勢海老のカルパッチョ ジャスミンのジュレとキャビアを添えて  
Antipasto - Raw Spiny Lobster with Jasmine jelly

天草梅肉ポーク肩ロース肉のコンフィ あんぽ柿とトリュフのテクスチャー  
Antipasto - Roasted Tongue and Black Abalone with Ravigote sauce

季節のスープ  
Soup

キタッラ ヴェルデ 毛蟹のフレッシュトマトソース  
Pasta  
Pork Loin Confit with Persimmon and Truffle

金目鯛のインパテッラ 北海道産 生雲丹と あおさのリゾット  
Main 1  
Sauteed Red Bream with Sea Urchin Risotto

和牛A5フィレ肉のグリッリア 焼きリンゴ”紅玉”のマルメッラータを添えて  
Main 2  
Grilled “Wagyu” Beef Fillet with Apple Confiture

デザート前の一皿  
Granite

デザートワゴンサービス  
Dessert

コーヒー・紅茶  
Coffee or Tea

\*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください  
\*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます  
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.