

# グランデメニュー

(P) 東京ブラータチーズ  
パンツァネラサラダ パルマ産生ハム ルッコラ

カンパチのタルタル  
焦がし玉ねぎのコンソメ 宮崎産キャビア サワークリーム レモンコンフィのピール プンタレッレ

タラバ蟹の蒸し煮 ガーリックとタイム キクラゲのグリル  
根セロリのピュレとピクルス ほうれん草のエスプーマ

“タヤリン” ピエモンテ風タリオリーニ  
イタリア産 “プレジャート” 黒トリュフとパルミジャーノ・レッジャーノ

7年熟成アクエレッロリゾット カステルマーニョチーズとバター

甘鯛のポワレ  
ディルのムースを詰めたアーティチョーク  
セルフィーユの根のクリーム アーティチョークのサラダ 黒トリュフ

鴨胸肉のロースト フォアグラのソーセージ  
キャラメリゼした京人参のピュレ 海老芋 ライ麦パンとトリュフのサンドウィッチ  
鴨のジュとバターのガストリックソース

シェフからのプレデザート

ストロベリーボックス メレンゲ イチゴのマリネ 根セロリとバニラのクリーム  
タジャスカオリーブのアイスクリーム ケッパーの砂糖漬け

JPY 18,000

表記料金は全て日本円で、消費税と15%のサービス料を別途申し受けます。  
(P) ポークが含まれます。