

【Menù Degustazione dell'Estate】

～夏のデギュスタシオン メニュー～

厳選された食材や旬の味覚などを贅沢に
スモールポーションで様々な味わいをお楽しみいただけます。

Starter / Starter / Pasta / Fish / Meat / Dessert / with Amuse, Coffee, Biscotti

¥10,000.-

<こちらのコースはテーブル皆さまと一緒にご注文ください。>

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

冷前菜 / Cold Appetizer

清流で育てた鯉のカルパッチョとアボカド からしマスタードのアクセント

Carp fish with avocado and mustard, KARASHI

温前菜 / Hot Appetizer

新鮮きのこ地頭鶏の紙包み焼き 濃縮バルサミコ風味の温泉卵を添えて

Paper wrapping mushroom and chicken with hot spring egg balsamic flavor

パスタ / Pasta

茶葉を練り込んだ冷製タリオリーニとフレッシュマトのカプレーゼ

Cold tagliolini, kneaded with green tea leaf paste, with caprese

魚料理 / Fish

宮崎県産白チョウザメのソテー 甘酸っぱいバターソース キャビアを添えて

Sturgeon saute with caviar, butter sauce

肉料理 / Meat

宮崎和牛もも肉の炭火焼 サマートリュフ香るピネグレットソース 夏野菜と共に

“MIYAZAKI-Wagyu” grill steak, vinegar sauce with summer truffle flavor, accompany with summer vegetables

ドルチェ(又はチーズ) / Dessert or Assorted cheese

～下記よりお好みのドルチェがお選びいただけます～

(本日のチーズ3種類盛合せへの変更も承ります。)

・桃のロールケーキとコンポート 爽やかなヨーグルトのソルベを添えて

Peach roll cake and compote, with yogurt gelato

・ピンクグレープフルーツのスムージー 自家製リコッタチーズのクリームと共に

Pink grapefruit smoothie with homemade ricotta cheese cream

※4種の葡萄のマチェドニアとパナナコッタ レモングラス風味のソルベ添え(+¥500)

Macedonia(four kinds of grapes)and Panna cotta with lemongrass flavored sorbet

(8%税金・10%サービス料 別)

8% Tax and 10% Service charge not include