

【Menù Degustazione dell'inizio dell'Estate】

～初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がお楽しみいただけます。

Starter / 1st Pasta / 2nd 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

前菜 / Starter

鹿児島県産特大カンパチ“赤バラ”とフレッシュカボナータ

甘酸っぱいパッションフルーツとクリームチーズのビュレ

Kampachi fish with caponata, passion fruit and cream cheese puree

パスタ / Pasta

島根県産浜田港のサザエとおおさのリゾット みつばの香り

Turban shell and sea lettuce risotto, Mitsuba flavor

パスタ / Pasta

島根県特産“どんちっちあじ”のフリットとスパゲッティ ペペロンチーノ

セミドライ梅と花穂じそのアクセント

Spaghetti peperoncino with horse mackerel, accent of Ume and Shiso

魚料理 / Fish

オマール海老のソテー そのジュのソース つるむらさきと共に

Lobster grill, lobster sauce

肉料理 / Meat

鹿児島県幻の豚サドルバック種チンタセネーゼの炭火焼 ラグーソース

色鮮やかなブテイトマトのマリネ

Pork grill, pork ragu sauce and marinated colorful tomatoes

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。)

・グリオット入りクリーム・ブリュレ マスカット香る白ワインジェラート アメリカンチェリーと共に

Crème brûlée with cherry and white wine gelato, muscat flavor

・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

※完熟マンゴーのミルフィーユ パッションフルーツソース ヨーグルトのソルベ添え (+¥500)

Millefeuille of ripe mango and yogurt sorbet, passion fruit sauce

(8%税金・10%サービス料 別)

8% Tax and 10% Service charge not include