

# 【Menù Degustazione della Primavera】

～春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。

1st Appetizer / 2nd Appetizer / 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

桜鯛の炙りと新玉ねぎのサラダ 桜ピューレと共に

Seared red sea bream and onion salad with Sakura puree

## 温前菜 / Hot Appetizer

ロワール産白アスパラガスのヴァポレー 浜田港産穴子のフリット添え

Fried conger eel and steamed asparagus

## パスタ / Pasta

桜海老と白海老、かき菜のスパゲッティ ペペロンチーノ

Spaghetti with Sakura shrimps and glass shrimps

## 魚料理 / Fish

鳥根県浜田港直送のどぐろソテー アクアパッツァ風

Rosy seabass grill, acqua pazza style

## 肉料理 / Meat

黒毛和牛ロース肉の低温ロースト 赤ワインソース 春の山菜添え

Kuroge-Wagyu loin roast and spring wild 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。)

・ピエモンテ風カカオ風味のプリン 赤ワインのジェラートと共に

Pudding cacao flavor, red wine sorbet

・デコボン香るティラミス エスプレッソのジェラートと共に

Tiramisu with Dekopon flavor, espresso ice 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