

FIORI

—

雲丹 佐賀豆腐ムース オレンジマルメラータ

牡丹海老と赤いサラダ

駿河軍鶏とジロール茸の自家製タリアテッレ 宮崎の柚子味噌

スズキの白ワイン蒸しとムール貝
長芋とマッシュルーム グラタン仕立て

近江鴨の炭火焼き 茄子とオレンジピール ザヴァイオーネ・ヴィオレッタ

メのカラスミスパゲッティ(+ ¥1,000)

洋梨の赤ワイン煮とカッサータクリーム
ラズベリービネガーのレディクション

コーヒーとお茶菓子

¥16,000(総額 ¥19,888)

※内容は食材の仕入れ状況で変更する場合がございます。
※総額には消費税10%・サービス料13%が含まれます。

Scelta dello Chef

—

雲丹 佐賀豆腐ムース オレンジマルメラータ

牡丹海老と赤いサラダ

甘鯛のクロッカント 大根と島原昆布のミルフィーユ 松茸の香り

フォアグラとつる紫と焼栗の自家製キタッラ

太刀魚のサルタート 黒米のリゾット
五島列島のアオリイカとモンサンミッシェル産ムール貝

ロゼール産仔羊のアローストとアニョロッティ

メのカラスミスパゲッティ(+ ¥1,000)

洋梨の赤ワイン煮とカッサータクリーム
ラズベリービネガーのレディクション

コーヒーとお茶菓子

¥21,000(総額 ¥26,103)

※内容は食材の仕入れ状況で変更する場合がございます。
※総額には消費税10%・サービス料13%が含まれます。

ZELKOVA

—

キャビアの冷製カペリーニ

前菜盛り合わせ

雲丹 牡丹海老 柿と帆立貝

甘鯛のクロッカント 大根と島原昆布のミルフィーユ 松茸の香り

フォアグラとつる紫と焼栗の自家製キタツラ

太刀魚のサルタート 黒米のリゾット

五島列島のアオリイカとモンサンミッシェル産ムール貝

和牛ヒレ肉のアロースト ポルチーニ香るパンデピス 牛蒡のキャラメリゼ

メのカラスミスパゲッティ(+¥1,000)

洋梨の赤ワイン煮とカッサータクリーム

ラズベリービネガーのレディクション

コーヒーとお茶菓子

¥26,000(総額 ¥32,318)

※内容は食材の仕入れ状況で変更する場合がございます。
※総額には消費税10%・サービス料13%が含まれます。