

UCCELLINO

—

雲丹ジェラートのシュー

帆立貝のタルタルと柿のガトー仕立て
ブッラータと生ハム

スパゲッティボスカイオーラ
キハダマグロの自家製ツナとレアグリエ

ドライマトとバジルのペーストをまとった仔牛のロースト

レモングラス風味のパンナコッタと
いちじくのロータスティーコンポート

コーヒーとお茶菓子

¥7,000(総額 ¥8,701)

※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。

CIELO

—

雲丹ジェラートのシュー

帆立貝のタルタルと柿のガトー仕立て
ブッラータと生ハム

スパゲッティボスカイオーラ
キハダマグロの自家製ツナとレアグリエを添えて

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

ドライマトとバジルのペーストをまとった仔牛のロースト

レモングラス風味のパンナコッタと
いちじくのロータスティールコンポート

コーヒーとお茶菓子

¥10,000(総額 ¥12,430)

※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。

LUCE

—

雲丹ジェラートのシュー

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

和牛ランイチのタリアータと根菜 青胡椒風味のソース

レモングラス風味のパナコッタと
いちじくのロータスティーコンポート

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。