

Speciale

*Salmone della Norvegia affumicato marinato e ravanello sottaceto
trottola di mare della Echizen con zepolini
in tuorlo d'uovo confit con salsa di maionese*

軽く燻製にかけたノルウェーサーモンのマリネと大根のピクルス
卵黄コンフィのマヨネーズソース 越前産サザエのゼッポリーニを添えて

*Spaghetti primavera piante selvatiche de udo e bambù con
pollo suruga shamo de shizuoka e verdure di stagione con yuzu miso di Nojiri*

独活と筍のスパゲッティープリマベアラ
駿河軍鶏のロティーと春野菜 野尻の柚子味噌を添えて

*Pesce fresco di giornata al vapore rivestito caviale francese curoot
accento vinaigrette di verdure accuratamente selezionate*

フランス産キャビアのクルートを纏った本日の鮮魚のヴァポーレ
厳選野菜のヴィネグレットのアクセント

*Manzo giapponese arrosto in crosta di patate e saltato di fegato d'anatra
francese con verdure di stagione alla griglia in salsa al perigord*

宮崎県小林市産アン黒牛のジャガイモ包み焼きフランス産フォアグラのソテー
時季野菜のグリル ペリゴールソース

Avant Dessert

アヴァンデセール

*Gelato di loquats e fagioli tonka con mousse di vino bianco
accenti frutto della passione*

びわとトンカ豆のジェラート ムースヴィーノビアンコ
パッションフルーツのアクセント

Dolcetti / Caffé

小菓子 コーヒー