

Premium Dinner Course

プレミアムディナーコース

Appetizer 前菜

Tuna Sashimi Carpaccio with Soy and Balsamic Sauce
めじまぐろのカルパッチョ バルサミコ醤油マリネ

Pasta パスタ

Gualtiero Marchesi's Chilled Pasta al Caviale
《イタリア料理界の巨匠》マルケージ氏より伝承の冷製パスタ“キャヴィアーレ”

Seafood 海鮮

Sauteed Spicy Homard Lobster
●オマール海老のスパイス焼き●

Main Dish メインディッシュ

Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef,
Volcano Style or with the Red Wine Sauce
国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル
“ヴォルケーノ” 又は 赤ワインソース

The Final Dish: Risotto, etc. べ(しめ)の料理

Please choose one from the following
下記より一つお選びください

“Fukagawa-style” Risotto with Littleneck Clams

浅利たっぷり深川風リゾット

Porcini Risotto

ポルチーニ茸のリゾット

Komatsuna Greens and Green Pepper Mentaiko Risotto

小松菜と青唐辛子明太子のリゾット

Bouillabaisse Risotto

魚介の旨味たっぷりブイヤベース風味リゾット

Risotto of the Season

季節のリゾット

Sauteed Foie Gras and Broiled Eggplant with Sweet Miso Sauce

フォアグラソテーと茄子の黒蜜田楽

Dessert デザート

Coupe Dessert with Fragrant Muskmelon from Shizuoka
芳醇な味と香り静岡県産マスクメロンのクーブ仕立て

Confectionery, Coffee or Tea

小菓子とコーヒー 又は 紅茶

¥22,000

* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.
*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.
*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金含み 別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます