Prix-Fixe Dinner

プリフィクスディナー

Appetizer

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad Slow-cooked Tasmanian Salmon Confit with Boiled and Seasoned Vegetables and Dashi Gelee

Snow Crab-stuffed Tomato with Aurora Sauce
Salad of Local Vegetables from Tokyo

コハダのポテトサラダ キャヴィア添え タスマニアサーモンの低温コンフィと煮浸し野菜 旨味出汁ジュレズワイ蟹のトマトケース詰め オーロラソースがけ 東京野菜のサラダ

Pasta or Soup

Recommended Soup of the Season

Onion gratin soup with Awaji onions

Recommended Pasta of the Season Ripened Tomato Spaghetti, Don Alfonso Style

Creamy Sea Urchin Spaghettini

Pasta Pescatore "del Sol" +JPY800

季節のポタージュスープ

淡路産玉ねぎの飴色オニオングラタンスープ

季節のパスタ

完熟トマトのスパゲッティー ドン・アルフォンソ風

ウニのクリームスパゲッティーニ

海の幸ペスカトーレ"デル・ソーレ"太陽の恵みのように +¥800

Fish

Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture Breaded and Deep-fried Jumbo Prawn with Sauce Américaine Sea Bream Steamed in Sake, with Anchovy and Laver Sauce Peppered Tuna Steak with Brown Butter and Soy Sauce Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce +JPY800 高知県宿毛湾直送の本日のお魚料理 大海老フライ アメリケーヌソース入り 真鯛の吟醸蒸し 江戸前海苔香るアンチョビソース 本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油仕立て タラバ蟹の蟹クリームコロッケ 雲丹ソース +¥800

Meat

Stewed Domestic Beef Cheek Cutlet with Miso and Demi-glace Sauce Roast Bone-in Chicken, Peking Duck Style Chopped Lamb Steak with Downtown-style Sauce Wood and Charcoal-grilled Lamb

Wood and Charcoal-grilled Free-range Pork from Tokachi, Hokkaido, with Miso Tapenade Sauce
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef,

Volcano Style or with the Sauce of Your Choice +JPY2,000

国産牛頬肉のシチューカツレツ デミ味噌風味 骨付き若鶏のロースト 北京ダック風

仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで

仔羊の土佐備長炭グリル

十勝放牧豚の土佐備長炭グリル もろ味噌タップナードソース 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"お好みソースを合わせて"+¥2,000

Dessert

King of Dessert Trio: Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream Ice Cream Mont-blanc with Japanese Chestnuts and Jersy Milk Parfait of the Season ティラミス、パンナコッタ、アイスクリーム 王道の三点盛り 和栗と八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン 季節のパルフェ

Confectionery, Coffee or Tea 小菓子

小菓子とコーヒー 又は 紅茶

¥15,000