

Menù di Natale 2018

Snack di Benvenuto

Welcome snack

お出迎え

Amuse bouche

Amuse bouche

アミューズ

Ricci di mare con agrumi, mandorle e alga nori

Sea urchin with citrus, almonds and nori seaweed

ウニと柑橘 アーモンドと海苔

Cilindri ripieni di cavolfiore con caviale,
panna acida, tuorlo d'uovo e fonduta di grana padano

Cylinder stuffed with cauliflower, caviar, sourcream, egg yolk and grana padano fondue

カリフラワーを詰めたパスタ”チリンドロ”

キャビア サワークリーム 卵黄のシリンダーとグラナパダーナのフォンデュ

Pesce del giorno con crema di ceci, spinaci, romanesco e vongole

Fish of the day with chickpeas cream, spinach, romanesco and clams

本日の鮮魚 ひよこ豆のクリーム ほうれん草 ロマネスコと浅蜷

Wagyu con rapa rossa, cipolla e caprino

Wagyu with beetroot, onion and goat cheese cream

和牛 ビーツ タマネギとカプリーノチーズ

Dolce di Natale

Christmas Dessert

クリスマスデザート

Petit four & Caffé o té

Petit four and coffee or tea

プチフルとカフェ又はティー

¥18,000

un'ulteriore 10% di servizio e 8% di tasse saranno aggiunti al totale.

An 10% discretionary service charge and 8% consumption tax will be applied to the total amount.

別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

Menù di Natale 2018

Snack di Benvenuto

Welcome snack

お出迎え

Amuse bouche

Amuse bouche

アミューズ

Ricci di mare con agrumi, mandorle e alga nori

Sea urchin with citrus, almonds and nori seaweed

ウニと柑橘 アーモンドと海苔

Foie gras con castagne, cachi e tartufo bianco

Foie gras with chestnuts, persimon and white truffle

フォアグラ 栗と柿 白トリュフ

Cilindri ripieni di cavolfiore con caviale, panna acida, tuorlo d'uovo e fonduta di grana padano

Cylinder stuffed with cauliflower, caviar, sourcream, egg yolk and grana padano fondue

カリフラワーを詰めたパスタ”チ Lindro”

キャビア サワークリーム 卵黄のシリンダーとグラナパダーナのフォンデュ

Botan-ebi con nanohana, benikururi daikon all'aceto di mele e sedano

Botan-ebi shrimps with nanohana, benikururi daikon cooked with apple vinegar and celery

ボタン海老と菜の花 紅くるり大根 リンゴの熟成酢とセロリ

Pesce del giorno con crema di ceci, spinaci, romanesco e vongole

Fish of the day with chickpea cream, spinach, romanesco and clams

本日の鮮魚 ひよこ豆のクリーム ほうれん草 ロマネスコと浅蜷

Wagyu con rapa rossa, cipolla e caprino

Wagyu with beetroot, onion and goat cheese cream

和牛 ビーツ タマネギとカプリーノチーズ

Pre-Dolce

Pre-dessert

プレドルチェ

Dolce di Natale

Christmas Dessert

クリスマスデザート

Petit four & Caffé o té

Petit four and coffee or tea

プチフルとカフェ又はティー

¥30,000

un'ulteriore 10% di servizio e 8% di tasse saranno aggiunti al totale.

An 10% discretionary service charge and 8% consumption tax will be applied to the total amount.

別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。