

CHEF'S COURSE

AMUSE

GREEN SHISO SORBET FIG BURRATA POTATO

青紫蘇のソルベ 無花果ブッラータ インカが目覚め

APPETIZER

SPLENDID ALFONSINO CARPACCIO

WITH WATERMELON RADISH AND BOTTARGA

金目鯛のカルパッチョ 紅くるり大根 黒潮からすみ

HOT APPETIZER

GRILLED-SCALLOP WITH SEAWEED BUTTER SEA URCHIN

帆立の海藻バター焼き 生雲丹

PASTA

ABALONE MUSHROOM WITH PECORINO CHEESE

三陸あわび茸 ペコリーノチーズ

FISH

OVEN-BAKED FLOUNDER WITH FRUIT TOMATO SAFFRON SOUP

平目のオーブン焼き フルーツトマト サフランスープ

MAIN

CHARCOAL-GRILLED SELECTED BEEF WITH RED WINE SAUCE

厳選牛の炭火焼き 赤ワインソース

DESSERT

GRAPE SANGRIA GRANITÉ

長野パープル サングリアのグラニテ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは 紅茶

