

CHEF'S COURSE

AMUSE

PERSIMMON BURRATA SWEET POTATO

柿ブッラータ 安納芋

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

SNOW CRAB AND GREEN ONION LINGUINE WITH BOTTARGA

香住蟹と九条葱 黒潮からすみのリングイネ

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

POMELO AND WHITE CHOCOLATE YUZU GRANITÉ

水晶文旦とホワイトチョコレート ゆずのグラニテ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは 紅茶

