

CHEF'S COURSE

AMUSE

RED SNOW CRAB AND CAULIFLOWER

紅ズワイガニ カリフラワー

APPETIZER

ALFONSINO CARPACCIO WITH RED- FLESH 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

BAKED SCALLOPS WITH BOURGUIGNON BUTTER

帆立のブルギニヨンバター焼き

PASTA

WAGYU BEEF AND MUSHROOM BOLOGNESE

和牛とマッシュルームのボロネーゼ

FISH

OVEN-BAKED RED SEA BREAM

真鯛のオーブン焼き フルーツトマトと芽キャベツ

MAIN

CHARCOAL GRILLED KYOTO BEEF WITH PERIGUEUX SAUCE

京都牛の炭火焼き ソースペリゲー

DESSERT

STRAWBERRY PAVLOVA MARCO POLO ROUGE

苺のパブロバ マルコポーロージュ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは 紅茶

