

# CHEF'S COURSE

## AMUSE

WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ  
ホワイトアスパラガスのブルーテ

## APPETIZER

SEA BREAM CARPACCIO WITH PERILLA AND BOTTARGA  
真鯛のカルパッチョ 青紫蘇と唐墨

## HOT APPETIZER

PIKE CONGER BEIGNETS WITH HERB TARTAR  
鱧のベニエ ハーブタルタル

## RISOTTO

BROAD BEAN AND IBERICO BACON RISOTTO  
そら豆とイベリコベーコンのリゾット

## FISH

ROASTED SPANISH MACKEREL WITH NOISETTE ANCHOIS  
鯖のロースト ノワゼットアンショワ

## MAIN

CHARCOAL-GRILLED SELECTED BEEF  
厳選牛の炭火焼き

## DESSERT

BASQUE STYLE CHEESECAKE  
バスク風チーズケーキ

## CAFE

COFFEE OR TEA  
コーヒーもしくは 紅茶

