

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

EEL BEIGNETS ESCABECHE

穴子のベニエ エスカベッシュ

RISOTTO

CORN RISOTTO WITH SUMMER TRUFFLES

玉蜀黍のリゾット サマートリュフ

FISH

ROASTED SPANISH MACKEREL WITH MANTUAN SAUCE

サワラのロースト マントヴァソース

MAIN

CHARCOAL-GRILLED SELECTED BEEF

厳選牛の炭火焼き

DESSERT

MELON WITH LIME GRANITA

静岡メロン ライムグラニテ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは紅茶

