

CHEF'S COURSE

AMUSE

SQUID AND SEA URCHIN CANAPÉ

アオリイカと雲丹のカナッペ

APPETIZER

BONITO CARPACCIO WITH BEET SAUCE

龍馬鰹のカルパッチョ ビーツソース

HOT APPETIZER

BAKED SCALLOPS WITH BOURGUIGNONNE BUTTER

帆立のブルギニヨンバター焼き

PASTA

TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

ポルチーニ茸のタリアテッレ

FISH

DEEP-FRIED TILEFISH WITH YUZU CITRUS AND WINE SAUCE

甘鯛の鱗揚げ 柚子ヴァンブランソース

MAIN

CHARCOAL-GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN

国産牛サーロインの炭火焼き

DESSERT

JAPANESE GRAPE AND ELDERFLOWER GRANITA

長野パープル エルダーフラワーグラニテ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒーもしくは 紅茶

