

Tasting Dinner

Antipasto

鯛のカルパッチョ フェンネル オレンジ ピスタチオ セロリ
Sea Bream Carpaccio, Fennel, Orange, Pistachio, Celery

Primo Piatto

ポルチーニリゾット フォアグラのソテー
シャンピニオン スペックアフミカート パルミジャーノレッジャーノ
Risotto ai Funghi Porcini, Foie Gras Sautéed
Champignon, Speck Affumicato, Parmigiano Reggiano

Carne

牛頬肉ブレゼ 紫芋 根菜 トリュフ 赤ワインソース
Braised Beef Cheek, Truffle, Purple Potato, Root Vegetables, Red Wine Sauce

Dolce

チョコレートデザートセレクション
Selection of Chocolate Desserts

10,000
w. e. m

w = 小麦/wheat

p = 落花生/peanuts

m = 乳/milk

e = 卵/eggs

b = そば/buckwheat

c = かにかい/crab

s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。 / Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。 / Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。 / All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。 / Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.
*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change based on the availability of ingredients.