

Evoluzione

－ 進 化 －

Omaggio alla cucina italiana attraverso gli ingredienti, la tecnica e il gusto

素材・技・味にこだわったイタリア料理へのオマージュ

Per iniziare : Break the ball

秋人参の球体 クロワッサン

Sfoglia di burro di calamari, ricci di mare,

lardo bollito, arancia e rapa bianca

剣先イカのシート 雲丹 ラルド オレンジ 野辺地カブ

Lasagnetta croccante di foglie verdi,

besciamella di sedano rapa e olio al prezzemolo

葉野菜を包んだ緑の “ラザニェッタ クロッカンテ”

根セロリのベシヤメル パセリオイル

Amadai arrosto con le sue squame,

crema di zucchine all'erbe aromatiche, cramble all'acciughe

甘鯛の鱗焼き

ズッキーニのクレーマ 爽やかなハーブの香り アンチョビの克蘭ブル

Tagliolini al pesto di pistacchi,

ragù di abalone al vino bianco e polvere di limone fermentato

ピスタチオペーストで和えたパスタ “タリオリーニ”

蝦夷鮑のラグー 発酵レモンのパウダー

Scaloppa di manzo in crema di pane arrosto,

purea di aglio nero e scalogni in agrodolce

源氏和牛フィレ肉のエスカロップ トーストしたパンのクリーム

黒にんにくのピューレ 甘酸っぱいエシャロット

Pre-dolce

デザート前のお口直し

Spuma ai fiori di sambuco, sorbetto al Sauternes, sfoglia di uva verde,

gelatina al porto bianco e essenza di verbena

エルダーフラワーのスプーマ ソーテルヌのソルベット

マスカットのスフォリア ホワイトポートのジュレ ベルベヌのエッセンス

Piccola pasticceria

小菓子

Cioccolatini e caffè

チョコラティーニとエスプレッソ

¥ 24,000 (¥ 29,040)

“La nostra selezione di formaggi della settimana”

今週のチーズセレクション ¥ 3,000 (¥ 3,630)

Tra parentesi e scritto il prezzo totale include le tasse del 10% più il servizio del 10%

()内は消費税 10% サービス料 10%を含む金額となっております。

コース料理は皆さま同じコースでお願いいたします。