

# 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 今市カブ

Trofie 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 “トロフィエ”

蝦夷鮑のラグー 発酵レモンのパウダー

Amadai arrosto con le sue squame,

crema di zucchine all'erbe aromatiche, crumble 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 アンチョビのクランブル

Tajarin ai 40 tuorli,

con funghi porcini trifolati e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

手打ちパスタ “タヤリン40”

ポルチーニ茸のトリフォラーティ 24か月熟成の Parmigiano Reggiano のフォンデュ

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

Monte bianco a modo nostro

con gelato al formaggio bianco e profumo di yuzu, salsa di dolce di latte,

gelatina al ribes nero, latte essiccato e cialda di castagne

モンテ ビアンコ 私達のスタイル

フロマージュブランと柚子のジェラート キャラメルミルクのソース カシスのジュレ

乾燥させたミルクの泡 栗のチャルダ

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 incluse 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。