

White Day Special Dinner Menu

2019.3.13~3.15 (3日間の限定メニューです)

前菜 1 皿目

大分県産 寒鰯(カンブリ)と牡丹海老のカルパッチョ仕立て
若葉野菜と柑橘、生姜のコンフィ添え

前菜 2 皿目

イベリコ豚のローストをのせたフォカッチャのオープンサンドウィッチ『クロスティーニ』
伊産フレッシュチーズと卵黄&Ex.v オリーブオイルの W ソースでどうぞ…

パスタ料理

北陸産ずわい蟹身とランプフィッシュキャヴィアをのせた
フレッシュトマトソースのスパゲティ 仕上げに南伊サルデーニャ産カラスミを少し…

お魚料理

愛媛県産『桜鯛(サクラダイ)』のオーヴン焼き(ミ・キュイ)をサラダ仕立てで…
フランボワーズ(木苺)のヴィネグレットソース添え

お肉料理

宮崎県産黒毛和牛のあぶり焼き
焦がしバターで仕上げる『オニオングラタンスープ』とご一緒に…

デザート

自家製ジェラート&シャーベット 季節のフルーツを盛り合わせて…

珈琲又は紅茶

お 1 人様 5,000yen(税込 5,400yen) 要予約

*お料理は、お 2 人様での『お取り分け』となります。

*仕入および仕込み等の都合上、ご予約は 3 月 10 日で締め切らせて頂きます

*3 人様以上でのご予約はご相談下さいませ。

*期間中の 3 日間(3/13~3/15)は『シェフにおまかせフルコース』を、お休みさせて頂きます。
ご了承下さいませ。