

Sincronia

di Shinji Harada

Pranzo

最初の一口

とうもろこしと夏トリュフ 冷製カペッリーニ

鰯

軽く炙った 鰯 (かます) のカルパッチョ仕立て

カプレーゼ

トマトとブッラータのカプレーゼ パプリカのムース

車海老

車海老のフリット グリーンカレーの香り

船凍烏賊

烏賊墨のスパゲッティ マリナーラ 芹

蝦夷豚

蝦夷豚のサルシッチャとホワイトセロリのリゾピラフ

ドルチェ

¥5,808

(¥4,800 + sv.tax)

Cena

最初の一口

牡丹海老とフレッシュトマト 冷製カペッリーニ

鰯

軽く炙った 鰯 (かます) のカルパッチョ仕立て

カプレーゼ

トマトとブッラータのカプレーゼ パプリカのムース

水蛸

水蛸のレア仕立てウイキョウとアンチョビのソース

ムール貝

ムール貝とブロッコリーのスパゲッティ ~プリエーゼ~

太刀魚

太刀魚の天火焼き
黒鮑茸 スープ仕立て

和牛 赤ワインの香り

和牛の「ビステッカ」
赤ワインソース

ドルチェ

¥14,520

(¥12,000 + sv.tax)