

2017 Christmas Course

- ANTIPASTO 鴨モモ肉とフォアグラのインボルティーニ
イタリア産黒トリュフをたっぷりと
Involtini of Duck & Foie Gras with Italian Black Truffle
- PESCE 豪快オマール海老のロースト ビスクを使ったトマトソース
Roasted Lobster with Tomato & Bisque Sauce
- PASTA タラバガニと下仁田ネギ、ドライトマトのマッキャートソース
サルデーニャのカラスミを散らして 生パスタ“リングイネ”
Fresh Pasta “Linguine” with King Crab, Green Onion, Dried Tomato & Botargo
- CARNE A5ランク黒毛和牛“シャトーブリアン”のロースト
長期熟成バルサミコソース
Roasted Japanese Black Beef “Chateaubriand” with Aged Balsamic Sauce
- DOLCE クリスマスドルチェ
Christmas Dessert
- COFFEE コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

15,000 (税サ別) YEN

