

Special course 7th anniversary

7周年記念コース

Oyster

Please Choose One. / お一つお選びください。

3種類 オイスタープラッター 3 pieces fresh oyster from around the world
6種類 オイスタープラッター +1200yen 6 pieces fresh oyster from around the world

Appetizer

ソラマメのムースと雲丹のフリット
牡蠣のエッセンスを泡にのせて

Fritto of seaurchin and mousse of broad bean with form of oyster essence

フォアグラのキャンディ
香ばしいプラリネのアクセントとソースヴィンコット
Candy bar of foie gras terrine with sauce vincotto and accent of praline

Pasta

生牡丹海老とキャビアをのせた
虹色パスタ“アルコバレッタ”
*"Arcobaretta" rainbow pasta
topped with caviar and botan shrimp*

トリュフと卵のラヴィオローネ
Raviorone with egg and truffle

Palate freshener

お口直しの牡蠣茶
Oyster tea

Fish

甘鯛とジャガイモのミルフィーユ
ハーブ香るソースエルバを添えて
*Millefeuille of tilefish and potato
with fragrant herbs sauce "Salsa erba"*

Meat

北海道白老町より
あべ牛フィレのビステッカ
*"Bistecca alla Griglia"
Grilled beef fillet 'Abe-beef' from Shiraoi, Hokkaido*

Dessert

ティラミス2015
Tiramisu 2015

Coffee or Tea

3/29~4/30までの期間限定 / 3/29-4/30 limited
お一人様 7,500yen / per person

※2名様以上にてご利用いただけます。You can ordar this course over two people.

※パン代としてお一人様 250yen頂戴します。Bread charge +250yen per person.

※仕入れ状況によって内容を変更させていただく場合がございます。There is a case of changing the menu in the context of the purchase.