

Il corso di Natale 2015 23日 24日 25日

¥7,500 (税込み)

Glass champagne

グラスでモエシヤンドン or オーガニック葡萄ジュース

Glass champagne or organic grape juice

Antipasto

ポルチーニとマッシュルームのスープ

Soup of porcini and mushroom

18ヶ月熟成パルマ産プロシュートと8年熟成バルサミコ酢

18months Prosciutto and 8years balsamico

カリフラワーのムースと生ウニのクレマ

Mousse of cauliflower and crema of sea urchin

魚介のフリットミスト(車海老、フグ、白子)

Seafood fritto misto (Kuruma prawn ,Pufferfish ,Soft roe)

Pasta

トマトを練りこんだタリオリーニ オマール海老のソース

"Tagliolini of tomato" sauce of lobster

黒トリュフのカルボナーラ リコッタチーズのニョッキ

"Gnocchi of ricotta" Carbonara black truffe

Second

シャラン鴨のローストとフォアグラのソテー

トリュフとマスカットのソース

Roasted challandais duck with saut é ed foie gras sauce of truffe and muscat

Dolce

フォルマッジョのスフレ ベリーソースと

ドライフルーツとナッツのブランデーケーキ

Souffle of formaggi and cake of brandy and dry fruits ,nuts

