

# Special Dinner Course

8,800

## STUZZICHINO

Plant-Based Egg Style

プラントベースエッグスタイル ～雲丹・キャビア・いくら～

[小麦・大豆・アーモンド]

## ANTIPASTO

Vegetable Parfait Winter Style / Japanese Beef & Wild Rice Arancini / Lobster Tartare

ベジタブルパフェ ～冬仕立て～

和牛とワイルドライスのアランチャーニ 無花果のコンフィチュール  
オマール海老のタルタル アメリケーヌソース

[卵・乳・小麦・えび・大豆・りんご・牛肉]

## SEAFOOD

Snow Crab Gratin

本ずわい蟹の発酵バターグラタン

[乳・小麦・かに]

## SOUP

Onion Cream Potage

淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ

[大豆・ごま・アーモンド]

## PASTA

Truffle Carbonara

黒トリュフ香るPremiumEggのカルボナーラ

[卵・乳・小麦・大豆]

## MEAT

Sous vide "HITACHI BEEF" Top Round with Black Truffle & Madeira Wine Sauce

茨城県産常陸牛内腿の低温調理 黒トリュフとマデラーのエビス

[乳・大豆・牛肉]

## DOLCE

Vegan & Normal Chocolate Truffles

Vegan & Normal トリュフショコラ ～ラムの貴婦人～

[乳・大豆]

## CAFFÉ

好きなお飲物をお選び下さい。 Choose of Drink.

・Organic Coffee ・Japanese Black Tea ・Organic Grain Coffee

・有機コーヒー ・和紅茶 ・有機穀物コーヒー

## Wine Marriage

4 Kinds of Wine Pairing

4種ワインのペアリング 4,400

※原材料はスタッフへお尋ねください。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。

※価格は全て消費税率（標準）10%の税込表示です。 ※当店キッチンでは動物性食材も取り扱っております。