

# 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ピス

[ 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

お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