

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 Spring Style / Japanese Beef & Wild Rice Arancini / Lobster Tartare

ベジタブルパフェ ～春仕立て～

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・オレンジ・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

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