

# 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 Summer Style / Japanesebeef & Wild Rice Aranchini / Vegan Foie gras Tartlet

ベジタブルパフェ ~夏仕立て~

和牛とワイルドライスのアランチーニ 完熟マンゴーピューレ  
ヴィーガンフォアグラのタルトレット キャビア黒トリュフ

[卵・乳・小麦・大豆・もも・牛肉・アーモンド]

## 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

Corn Potage Served Cold

高糖度とうもろこしピューアホワイトの冷たいポタージュ

[大豆・アーモンド]

## PASTA

Lobster & "KUJO Green Onion" Oil Pasta

オマール海老と焦がし九条葱のオイルパスタ 香る蜜柑胡椒

[小麦・大豆・えび・オレンジ]

## MEAT

Sous vide "HITACHI BEEF" Top Round with Bitter Lemon Sauce

茨城県産常陸牛内腿の低温調理 ビターレモン塩麹ムース

[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