

師走 ~Dicembre~

15,000

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした12月限定の特別メニューです
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

フォアグラのコンソメ茶漬け +3,000
Consomme chazuke addition of the foie gras (+3,000)

Stuzzichino

AO からのご挨拶
海を味わう魚介のスープ
Seafood soup -Sample the fresh and seasonal taste of the sea

Antipasto

梭子魚 リコッタ 青林檎
Barracuda Ricotta cheese Green apple

Antipasto

鯖 大根 バルサミコ
Mackerel Radish Balsamic vinegar

Antipasto

猪 春菊 水菜
Boar Crowndaisy Potherb mustard

Insalata

カリフラワー アンチョビ
Cauliflower Anchovy

Primo piatto

牡蠣 パンチェッタ 柚子
Oyster Pancetta Citron

Pesce

金目鯛 ブロccoli 白菜
Beryx splendens Broccoli Chinese cabbage

Granita

蜜柑
Mandarin orange

Carne

葉山牛フィレ フォアグラ じゃがいも トリュフ
Fillet beef from HAYAMA Foie gras Potato Truffle

Dolce

林檎 胡桃 レーズン
Apple Walnut Raisins

上記の料金に消費税は含まれておりません。サービス料10%を別途頂戴いたします
The consumption tax is not included. This Service Charge is Added 10%
食材の入荷状況により、内容が一部変更になる場合がございます。

Cena A

12,000

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにしたシェフのおまかせメニューです
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

Stuzzichino

AO からのご挨拶
海を味わう魚介のスープ 季節の仕立て
Seafood soup -Sample the fresh and seasonal taste of the sea

Antipasto

本日の前菜
Today's appetizer

Antipasto

仏産フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ
Bruschetta of foie gras from France and the homemade brioche

Primo piatto

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.
新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ
Sea urchin cream spaghetti

しらすと娃娃菜のマリナーラビアンコ
Whitebait and baby Chinese cabbage

鎌倉ハムと季節野菜のアラビアータ
Spaghetti with KAMAKURA HAM and seasonal vegetables of hot tomato sauce

Pesce

本日のシェフおすすめお魚料理
Today's chef recommended fish dish

Carne

葉山牛サーロインのビステッカ (フィレに変更+1,800)
Sirloin beef from HAYAMA (change fillet beef +¥1,800)

Dolce

季節のドルチェ
Seasonal dessert

上記の料金に消費税は含まれておりません。サービス料10%を別途頂戴いたします
The consumption tax is not included. This Service Charge is Added 10%