# 神無月~Ottobre~

### 15,000

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした10月限定の特別メニューです This course is chef's choice menu usuing 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 季節の仕立て

Seafood soup -Sample the fresh and seasonal taste of the sea

Antipasto

サーモン 鴨 あわび茸

あんぽ柿

ディル ヨーグルト マスカルポーネ

Mascarpone cheese

Wild duck Abalone mushroom Partially-dried Japanese persimmon Dill Yogurt

Antipasto

Mackerel

つるむらさき Malabar spinach

山葵 Wasabi

Antipasto

ポルチーニ茸 Porchini mushroom フォアグラ Foiegras

マッシュルーム Mushroom

冬瓜 Ginkgo nut Winter melon

Insalata

林檎

Apple

Primo piatto

Turnip

松茸

Conger pike Matsutake mushroom

柚子

Pesce

太刀魚 Swordfish タレッジョ Taleggio cheese

トリュフ Truffle

無花果

Japanese ginger

茗荷

Granita

ルッコラ Persimmon Rocket salad

Carne

葉山牛フィレ 栗

薩摩芋

Fillet beef from HAYAMA Chestnut

Sweet potato

Dolce

安納芋

黒胡麻

黒蜜

きな粉 Orange fleshed yam Black sesami Brown surer syrup Sweet soybean flour

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%

## 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 usuing 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 spaghettini

しらすと茸 明太子のアーリオ オーリオ Whitebait and mushroom, spicy cod roe aglio olio

黒豚サルシッチャのラグーソース Spaghettini with berkshire pig salsiccia of ragout 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%