

睦月 ~Gennaio~

15,000

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした1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

帆立	キャビア	紅心大根	カリフラワー
Scallops	Caviar	Watermelon Radish	Cauliflower

Antipasto

牡丹海老	明太子	柚子
Spot shrimp	Walleye Pollack roe	Citron

Antipasto

白子	キャベツ	唐墨
Soft roe	Cabbage	Dried mullet roe

Primo piatto

蟹	塩昆布	蕪
Crab	Salted kelp	Turnip

Pesce

伊勢海老	雲丹
Spiny lobster	Sea urchin

Carne

葉山牛	大根	コンソメ	柚子胡椒
HYAMA beef	Radish	Clear soup	Yuzu pepper

Dolce

黒豆	苺
Black soy bean	Strawberry

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 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

しらすと蕪のアーリオオーリオ 塩昆布と柚子胡椒のアクセント

Whitebait and turnip of aglio olio salted kelp and yuzu pepper of accent

葉山牛のミートソース
Spaghetini meat sauce with HAYAMA beef

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%