

Menu Aromafresca

白海老とカラスミの冷たいカペッリーニ

鰻 オシエトラキャビア じゃがいものフィルム

焼きタラバ蟹のインサレータ アロマフレスカ風

穴子の香草蒸し フレッシュトマトの香り

金華豚とラディッキオのミートソース アロマフレスカ風

じゃがいもを詰めたラヴィオリ バジリコ風味

甘鯛と地蛤 聖護院蕪のココット焼き

柑橘のシャーベット

和牛のピステッカ アロマフレスカスタイル

お楽みの皿

食後のお飲み物

Menu Aromafresca (19965円 / 税・サ込み)

Menu Speciale

カペッリーニ 白海老 オシエトラ

寒ブリ 大根 カラシ

上海蟹 フォアグラ サンブーカ

服部中村養鰻場産スッポン 金華ハム プレアヴェルデ

北寄貝 ジロール茸とピエブルー 焼きリコッタ

赤ムツ 赤茄子肝焼き 赤ワイン

柑橘のシャーベット

仔羊 金山寺味噌 原木椎茸

お楽みの皿

食後のお飲み物

Menu Speciale (24805円 / 税・サ込み)

※当日の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。