

Autumn 2021

Antipasto misto / 前菜盛合せ

Pickled chub mackerel and turnip in vinegar
真鯖と蕪のアグロ

Aged prosciutto and persimmon
熟成生ハムと柿

Galantina w/ Hakata local chicken and black truffle
博多地鶏、黒トリュフのガランティーナ

Rosetta - Salmon and salmon roe bread
紅富士サーモン、イクラのロゼッタ

Grilled figs and gorgonzola
焼き無花果とゴルゴンゾーラ

Pasta / パスタ

Spaghetti aglio e olio w/ smoked pacific saury and dried mullet roe
秋刀魚スモークのペペロンチーノ カラスミがけ

Pesce / 魚料理

Brodetto w/ fresh fish and seafood
天然鮮魚と魚介のプロデット

Carne / 肉料理

Roasted Kuroge wagyu beef w/ porcini
黒毛和牛のロースト、ポルチーニソース

Risotto / 御飯

Risotto w/ roasted chestnuts
焼栗ローマ風リゾット

Dolce e Caffè / デザート・カフェ

Terrine chocolate and pistachio gelato, cafe
テリーヌショコラとピスタチオジェラート & カフェ

8800 (税込)

このメニューは期間限定の17時半以降のディナーメニューです。

メニュー内容は一例です。仕入れ状況により予告なしに変更する場合がございます。

メニュー内容は牧山桂子著書『白洲次郎・正子の夕餼』『白洲次郎・正子の食卓』を参考にしております。

お問い合わせ・ご予約は 042-708-8633