

Winter

2021-2022

Antipasto / 前菜

Boiled radish and prosciutto with wagyu soup
和牛スーゴで炊いた大根とパルマ生ハム

Boiled cod milt and dried mullet roe
鱈白子のレッサート、カラスミ

Croquette with mascarpone and sweet potato
マスカルポーネとさつまいものクロケット

Homemade Sazegerton pork ham
三元豚自家製ハム

Antipasto / 前菜

Horse mackerel tartar and fresh fish carpaccio
真鯨タルタル、天然鮮魚カルパッチョ

Pasta / パスタ

Tagliatelle w/ porcini and boar ragout sauce
ポルチーニ茸と猪のラグー タリアテッレ

Pesce / 魚料理

Steamed fresh fish and oyster w/ crowdaisy Genovese sauce
天然鮮魚と牡蠣のヴァポーレ 春菊ジェノベーゼ

Carne / 肉料理

Yezo sika deer steak w/ red wine and truffle sauce
蝦夷鹿ビステッカ 赤ワイントリュフソース

Risotto / 御飯

Risotto w/ snow crab and salmon roe
ズワイ蟹といくらのリゾット

Dolce e Caffè / デザート・カフェ

Tarte tatin w/ chestnut and apple, café
栗とりんご 温かいタルト・タタン & カフェ

10,000 (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