

Christmas Special Lunch

MERRY CHRISTMAS

AMUSE

黒トリュフのフラン 百合根のヴェルタータ

APPETIZER

ホタテ貝、オーロラサーモン、冬野菜のティンバッコ

PASTA 1

カペレッチェー インブロード
牛肉を詰めたラビオリと去勢鶏のスープ

PASTA 2

オマール海老のトマトクリームソースのタリオリーニ

MAIN DISH

— 下記からおひとり様一品ずつお選びください —

- ・寒平目のムニャイアと冬野菜
- ・松阪豚ロースのグリッリア ヴィンサントソース

DESSERT

苺とホワイトチョコレート、
トンカ豆のジェラート

6,800yen < ¥7,480 taxin >

AMUSE

黒トリュフのフラン 百合根のヴェルタータ

APPETIZER

ホタテ貝、オーロラサーモン、冬野菜のティンバッコ

PASTA 1

カペレッチェー インブロード
牛肉を詰めたラビオリと去勢鶏のスープ

PASTA 2

オマール海老のトマトクリームソースのタリオリーニ

MAIN DISH

国産牛ロース肉のタリアータ 熟成バルサミコ

DESSERT

苺とホワイトチョコレート、
トンカ豆のジェラート

9,800yen < ¥10,780 taxin >