

Menù Degustazione

海の煌

Glitter from the Sea

イクラと牡丹海老のコルノ

Corno rolls of Salmon roe and Botan shrimp

繋がり

Connection

雲丹と鹿肉のアンティパスト

Antipasto of Sea Urchin and Venison

夏風に乗せて

Summer Wind

泡で包んだ蟹とフィノッキオの爽やかな香り

Crab with foamed broth and refreshing Fennel

完熟

Fully Mature

雲丹とトマトのタヤリン

Tajarin with Sea Urchin and Tomatoes

恵み

Grace of nature

ピッツォッケリ 鹿肉のモルタデッラ カーボロネロ

Pizzoccheri with Venison Mortadella and Cavolo Nero

夕風

Evening Ocean Calm

アクアパッツァ

Acqua Pazza

大地の馨

Earth Aroma

鹿肉のカルトッチョ

Venison Cartoccio

涼風

Cool Breeze

トマム牛乳のジェラート

Gelato made with Tomamu Milk

爽夏

Summer Chill

メロンのメリンガータ

Melon Meringata

※その日の仕入れ状況により、料理の内容が一部変更になる場合も御座います。

* Courses and ingredients are subject to change depending on the availability.