

Cena di Natale 2018

○聖夜の序章

- ・磯の香るトラフグのブロード

○冷菜

- ・柏市場より本日最高の鮮魚のカルパッチョ イル・ジリオのスタイルで
- ・氷見の寒ブリと大根のテリーヌ仕立て 黒オリーブのソース

○前菜

- ・柏産じゃが芋のスープ オマール海老のソテーとエッセンスで

○前菜

- ・蝦夷鹿とイチジクのタルタルのタルト 白菜のフォンドゥータとブルーチーズのジェラート

○パスタ

- ・トリュフを練り込んだタリアテッレ キアナ牛のラグー 白トリュフを削りかけて

○魚

- ・特撰鮮魚とスカモルツァアフミカータのサルシッチャ仕立て 小松菜のソース

○口直し

- ・モスカートのグラニテ

○肉

- ・熊本赤牛サーロインと旬菜のロースト マデラワインのソース 黒トリュフとフォアグラがけ
ロッシーニスタイル

○デザート

- ・洋梨とこみつのゼラティーナ 胡桃の香るマスカルポーネのジェラート 巣蜜と共に

○カフェ

※仕入れ状況によりメニューを予告無く変更する事が御座います。予めご了承下さい。

※お席料として御一人様別途¥540頂戴いたします

※アレルギー・お苦手な食材をお持ちのお客様は御予約の際にお申し付けください