

# TASTING

平日 3900 / 土日祝日 4300

## ASSORTED APPETIZERS

冬野菜のバーニャカウダ / パルマ産生ハムと洋梨

Winter Vegetable Bagna Cauda / Prosciutto and Pears

トリュフアランチーニ / 安納芋のムース

Truffle Arancini / Anno Sweet Potato Mousse

炙り鯛のカルパッチョ / パテ・ド・カンパーニュ

Seared Seabream Carpaccio / Pâté de Campagne

## SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

## PASTA

槍烏賊のラグー タリオリーニ

Tagliolini with Spear Squid Ragù

## CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト ポルチーニソース

Roasted Galacian Pork with Porcini Sauce

or

神戸牛ハンバーグ フォアグラ マルサラワインソース (+1000yen)

Kobe Beef Hamburg with Foie Gras and a Marsala Wine Sauce ( Add 1000yen )

## DESSERT

オリエンタルチーズケーキ

Oriental Cheesecake

# THE SEASONAL / 6300

## AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

## COLD APPETIZER

寒鰯 サルサヴェルデ

Yellowtail with Salsa Verde

## HOT APPETIZER

烏賊 兵庫県産 蕪 オリーブ

Squid, Turnips and Olives

## PASTA

猪豚 茸

Pork and Mushrooms

## MEAT

京鴨 無花果 白葱

Duck, Figs and Welsh Onions

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

## DESSERT

シナノスイート 胡桃 キャラメル

Shinano Sweet Apples with Walnuts and Caramel

# ORIENTAL / 11000

## 1st AMUSE

フォアグラクリスピーサンド

Crispy Foie Gras Sandwich

## 2nd AMUSE

キャビア 帆立 香住蟹

Caviar Scallop and Kasumi Crab

## COLD APPETIZER

京鴨 無花果 ブッラータチーズ

Duck with Figs and Burrata Cheese

## HOT APPETIZER

神山椎茸 天使の海老

Kamiyama Shiitake Mushroom and Angel Prawns

## PASTA

雲丹 冬瓜

Sea Urchin and Winter Melon

## FISH

平目 ポルチーニ茸 クスクス

Flounder with Porcini Mushrooms and Couscous

## MEAT

黒毛和牛サーロイン 里芋 トリュフ

Kuroge Wagyu Sirloin Beef with Taro Root and Truffles



鮑 ヒノヒカリ

Abalone with Hinohikari Rice

## DESSERT

ナガノパープル フロマーージュブラン レモングラス

Nagano Purple Grapes and Fromage Blanc with Lemongrass