

La Vita

ラ・ヴィータ

¥5,500

Italian Amuse Bouche
シェフからの“イタリアンアミューズ”

Seared Salmon with Beats, Sour Cream and Micro Salad
香ばしく炙ったサーモンとビーツの赤色の装い
サワークリームとマイクロサラダと一緒に

Homemade Ravioli with Taleggio Cheese and Free-range Egg
Organic Garlic Butter Sauce
自家製ラビオローネ イタリア産タレージョチーズと平飼卵を閉じ込めて
有機ニンニクのバターソース

Homemade Brioche
自家製ブリオッシュ

Choice of Fish or Meat / 魚料理または肉料理よりお選びください
Both main dishes are available with additional ¥2,000.
追加料金2,000円にて、魚料理・肉料理どちらもお楽しみいただけます

Sautéed Red Sea Bream with Saltwater Soup
ふんわり仕上げた真鯛のソテー サクサク食感おかひじきのアクセント
上品な旨味広がるスープを注いで

or または

Charcoal Grilled Grain Fed Beef Tenderloin
Porcini Mushroom Risotto with Red Wine Sauce
オーストラリア産穀物牛フィレ肉の炭火焼き
薫り高いポルチーニ茸のリゾットと赤ワインソース

Tropical Fruit Panna Cotta with Valrhona Chocolate
甘酸っぱいトロピカルフルーツのパンナコッタ
ミルクとバニラの繊細な香りヴァローナチョコレートグラサージュ

Mont Blanc scented with Brown Sugar Shochu from Amami Oshima
With Madagascar Vanilla Gelato
奄美大島産 黒糖焼酎香るモンブラン
マダガスカルバニラジェラート添え

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Above price is quoted in Japanese Yen, and including applicable tax and service charge.

料金は日本円にて表記しており、税金およびサービス料が含まれております。