

Galleria

ガレリア

¥10,000

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

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

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

or

<ビーフアップグレード Beef Upgrade > +¥3,000

Okinawan Beef with Charcoal Grilled Grain Fed Beef Tenderloin
Porcini Mushroom Risotto with Red Wine Sauce
沖縄県産黒毛和牛の炭火焼き
薫り高いポルチーニ茸のリゾットと赤ワインソース

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

4 glasses of our recommended beverages to pair with the course
コースに合わせた4杯のペアリング
¥5,600

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。