

THE
BLUE

SPECIAL COURSE

SPECIAL DINNER COURSE

特別ディナーコース

おひとり様 9,800yen(税込)～

2名様より承ります。

■ ANTIPASTI [前菜]

雲丹とサザエの炙り フルーツマトのジュレ

■ ZUPPA [スープ]

マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

■ PIATTO DI PESCE [魚料理]

鯛の炭火のロースト アナゴのクロケット

■ SORBETTO [ソルベ]

酢橘のジュレ

■ PIATTO DI CARNE [肉料理]

和牛サーロインのルーレ
SUKIYAKI style

■ DOLCE [デザート]

タルト・オ・アナナス

■ BEVANDA [ドリンク]

コーヒー or 紅茶

※写真は全てイメージです。※金額は全て税込価格です。

SPECIAL DINNER COURSE

特別ディナーコース

おひとり様 12,000yen(税込)～

2名様より承ります。

■ STUZZICHINO [一口の贅沢]

フルーツマトのクーリー 瀬戸内レモン

■ ANTIPASTI:1 [1品目の前菜]

鰹の炭火焼き ピペラード

■ ANTIPASTI:2 [2品目の前菜]

マグレカナールのタルティーヌ 夏野菜ソースビガラート

■ ZUPPA [スープ]

マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

■ PIATTO DI PESCE [魚料理]

アワビのグリエ ティエドのソース

■ SORBETTO [ソルベ]

ライムとヨーグルトのグラニテ

■ PIATTO DI CARNE [肉料理]

和牛フィレ肉 ソースペリゲー

■ DOLCE [デザート]

ラヴェンダーの香りを移した
アーモンドミルクのエキューム
白桃とライチ

■ BEVANDA [ドリンク]

コーヒー or 紅茶

※写真は全てイメージです。※金額は全て税込価格です。