

U:styleコース

¥6000(税・サ別)

ウ・スタイルコース

旬を感じる料理の数々。Pにパスタで構成されたウ・スタイル PVシグネイチャーディッシュ「温かいポテトのティンパッコとキャビア」を含む ともお得な内容です。考え抜きデザインされた様々な食器と 共にお楽しみください。
※食材の入荷状況によりお料理の内容が変更する場合がございます。

・活ホタテのじゃが生地フリット ビーツとルッコラのサラダ

ビーツをアルミで包みじっくりと蒸し上げることで柔らかく甘く仕上がります。甘酸っぱい フランボワーズヴィネガーでマリネしています。もちもちのジャガイモ入り生地のホタテのフリットとお楽しみください



・温かいポテトのティンパッコとキャビアの“ピッコロ”

バターで風味づけしながら熱々に焼いたじゃがいも、その上にマスカルポーネチーズ、さらにたっぷりのキャビアを乗せています。熱さと冷たさのギャップをお楽しみください。



・バターの中でじっくりと加熱した青森シャモロック ホワイトアスパラガスのフリカッセア添え

低温のバターソースの中でじっくり真空調理されているので中までしっとり仕上がっています クリーミーなソースとホワイトアスパラガスを添えています



・たっぷりウニのキッシュ トリュフソース パルサミコサラダ添え

ハウレン草や松の実、レーズンを合わせたウニたっぷりのキッシュ！ サラダと一緒に召し上がってください

・揚げ空豆のストウツツィキーノ

皮付きのまま素揚げにすることで実はふっくら仕上がります パルミジャーノチーズとの相性は抜群です。



・牛テールと季節野菜のボリート

コラーゲンたっぷりの牛ネックを柔らかくなるまで煮込み 季節の里芋や蕪等の冬野菜と澄んだスープと一緒に召し上がり下さい

※コース最後にお出しするパスタ(5種より)・ドルチェ(2種より)をそれぞれお選びください。
また、パスタの量を調整致します。

【パスタ】 お好きなパスタをお選び下さい。量は調整致します

- ・スパゲッティ トマトソース 又は 辛いトマトソース
- ・天然ブリとカブの葉のオイルスパゲッティ ねったりイクラを添えて
- ・兵庫県産スズキと季節野菜のスパゲッティ ボツタルガ添え
- ・ホロホロ鶏のラグーソースのタリオリーニ スモークプロポローネで覆って
- ・とろりとしたヤマトポークの煮込みソースのバストンチーニ アマトリチャーナ風

【ドルチェ】 どちらかお好きなドルチェをお選び下さい。

- ・粉雪が積もった苺の原っぱ
- ・旬の国産柑橘の一皿

【カフェ】

ペアリングセット

グラス 6杯 ¥3,800(税抜)

U-Styleコースに合わせソムリエ・利き酒師厳選のアイテムを
少しずつ楽しんでいただくドリンクセットです。
もちろん、単品でのオーダーも承っておりますのでお気軽にどうぞ



・活ホタテのじゃが生地フリット ピーツとルッコラのサラダ
【スプマンテ】

フランチャコルタキュベプレステージN.V

(Cadelbosco)

¥1,300

甘酸っぱいフランボワーズヴィネガーと泡の爽快感が癖になる味わいです

・温かいポテトのティンパッコとキャビア
【白ワイン】

シャトーベラ・リースリング'15

(Chateau Bela)

¥1,200

ハチミツやバターを思わせる芳醇でフルーティーな味わい
濃厚なマッシュポテトとの相性は抜群です。

・バターの中でじっくりと加熱した青森シャモロック ホワイトアスパラガスのフリカッセア添え
【白ワイン】

ニンフェア テッレ シチリアーネ '15

(Alcesti)

¥1,500

樽熟成されたシャルドネと濃厚なクリーミーなソースと合わせて！

・たっぷりウニのキッシュ トリュフソース パルサミコサラダ添え
【ロゼ】

ソフィ ヴィニート テッレ ドロミティ

(Franz Haas)

¥1,300

・揚げ空豆のストウツィキーノ

【日本酒】

来福

(茨城県 来福酒造)

¥1,000

・生テールと季節野菜のポリート

【赤ワイン】

モンテプルチアーノ ダブルツツォ '14

(Colle dei Venti)

¥1,200