

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」を含むとでもお得な内容です。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。

・ほんのり温めたモッツアレラ ディ ブッフアラとブロッコレッティのズッペッタ

滑らかなミルクスープにブロッコレッティのピューレ、水牛のミルクのモッツアレラを合わせました
アクセントに生ハムを添えて

・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。



・トマトヴィネガー風味の筍マリネとシラウオ 木の芽添え

春野菜の菜の花を使いジャガイモ入りのもちっとした生地で滑らかなうすいえんどうのピューレを巻きました。上には新鮮な生のシラウオを添えています。

・くっきりしたアスパラガス フライドエッグと発酵ソース

くっきりとした食感を残しながらソテーにしたアスパラガスにマスカルポーネの発酵風味のソースに生ハムを添えています。

・ホタルイカと菜の花のサラダ ヨーグルトソース

春の食材のホタルイカや菜の花をさっぱりとしたヨーグルトソースと一緒に！！

・国産黒毛和牛と若ごぼうのロートロ炭火焼き ホワイトアスパラガス添え

繊維を断ち切るように叩いてスライスにした牛ロースを葉牛蒡のソースを入れて炭火で焼き上げました。

※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
- ・高知県産海援鯛と季節野菜のスパゲッティ ポツタルガ添え
- ・ホタルイカとほろ苦いふきのとうのスパゲッティ いろいろな山菜のフリット添え
- ・鴨肉と筍のラグーソースのタリオリーニ 木の芽の香り
- ・パツパルデッレ 奈良県産ヤマトポークとポルチーニ茸の煮込み

【ドルチェ】 どちらかお好きなドルチェをお選び下さい。

- ・Neo イチゴショートケーキ

- ・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



ほんのり温めたモッツアレラ ディ ブッフアラとプロッコレッティのズップッタ

【日本酒】

新政 立春朝搾り

(秋田県 新政酒造)

¥1,000

日本酒業界のスティーブ・ジョブズ 佐藤祐輔氏が造る全ての酵母の元となる6号酵母のみで醸す蔵元“新政”。
立春の朝に搾るまさに“究極のしぼりたて”で、手伝いに訪れた酒屋さんのみにしか卸さない限定酒！

・温かいポテトのティンパッコとキャビア

【スパマンテ】

カデルボスコキュベプレステージ

(Cadelbosco)

¥1,300

爽快な泡とキャビアの粒の食感が見事にマッチしています

・トマトヴィネガー風味の笛マリネとシラウオ 木の芽添え

【赤ワイン】

スチアイア コッリ トルトネージ ニビオ2011

(La colomba)

¥1,500

バターで焼き上げたインヴォルティエニの香ばしい香りと赤い果実を
想わせるような芳醇な香りのマリアージュをお楽しみ頂けます。

・くっきりしたアスパラガス フライドエッグと発酵ソース

【白ワイン】

ランゲビアンコ

(Roagna)

¥1,200

白い花のような香りとトロピカルフルーツのようなスッキリとした味わい
少し酸味の効いたオランダーズソースと絡めてどうぞ！

・ホテルイカと菜の花のサラダ ヨーグルトソース

【日本酒】

来福

(茨城県 来福酒造)

¥1,000

米本来の甘味と旨味が詰まった一杯です。素揚げにされた空豆、チーズの塩分が
酒を引き立てます

・国産黒毛和牛と若ごぼうのロートロ炭火焼き ホワイトアスパラガス添え

【赤ワイン】

ラ・クロズリード・カマンサック

(Haut Medoc)

¥1,500

タンニンにしっかり効いたボルドーワイン！！まさにお肉との相性抜群です。
土のニュアンスのある葉牛蒡と合わせてお召し上がりください。