

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。メ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」を含むとてもお得な内容です。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。

・冷たいピュアなとうもろこしのスッコ フォアグラ添え

スッコとはジュースと言う意味です。生でも食べられるとうもろこしを使い芯から採った出汁とピュレのみを使いそのまま生絞りのようななめらかで濃厚なスープです。

・温かいポテトのティンパッコとキャビアの“ピッコロ” (+¥2,000でレギュラーサイズに変更できます)

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。



・千葉県いすみ市のハマグリ炭火焼き 夏ソース添え

表面をサッと炭火で焼き上げ、ほんのり炭の香りがするハマグリにさっぱりとヨーグルト風味のソースを合わせています。キュウリやトマト等夏野菜のソースをかけてお召し上がりください。



・うなぎの炭火焼き

茄子のスキッチャータとズッキーニの小切り野菜 本わさび風味

身はふっくらと皮はパリッとさせるように炭火焼きしたウナギに甘く練り上げた茄子。上には二色のズッキーニを散らし酸味のあるソースで仕上げています。

・青森県弘前産 ウニとサフランのリゾット

サフラン風味のリゾットにたっぷりのウニを合わせました。

・和牛ブリスケットとアーティチョークのあっさり煮込み ローマ風

ブリスケットと言う和牛バラ肉を柔らかく煮込み、レモンを利かせたソースで絡めています。

※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
- ・淡路産鱧と季節野菜のタリオリーニ ポッターガ添え(+¥400)
- ・アオリイカとポルチーニ茸のスパゲッティ イカ墨ソースで
- ・大阪産能勢黒若牛とヤマトポークを使ったタリオリーニ キノコソテー添え
- ・たっぷり夏野菜の煮込みのオレキエッティ
- ・凝縮ズッキーニとブッラータを詰めたメッツアルーナ

【ドルチェ】 どちらか好きなドルチェをお選び下さい。

- ・焼きたてのバニラスフレ チェリーのソース

- ・カシス香るたっぷりのピオーネ ハチミツのジュレを添えて

【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
少しづ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



冷たいピュアなとうもろこしのスッコ フォアグラ添え
【白ワイン】

・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

爽やかな泡とキャビアの粒の食感が見事にマッチしています

・千葉県いすみ市のハマグリ^{ハマグリの}炭火焼き 夏ソース添え
【日本酒】

・うなぎの炭火焼き

茄子のスキヤッチャータとズッキーニの小切り野菜 本わさび風味
【日本酒】

・青森県弘前産 ウニとサフランのリゾット

【白ワイン】

・和牛プリスケとアーティチョークのあっさり煮込み ローマ風

【赤ワイン】