

U:styleコース

¥6000(税・サ別)

旬を感じる料理の数々。ペニパスタで構成されたウ・スタイル
ウ・スタイルコース PVシグネイチャーディッシュ「温かいポテ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。

ペアリングセット グラス6杯 ¥3,800(税抜)

上記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コースです。

・秋刀魚のタルタルを添えたガスパッチョスープ風サラダ

秋の味覚の秋刀魚をオクラと一緒にタルタルに仕上げトマトや桃、バナナを使った冷たいスープと一緒に召し上がってください。

・温かいポテ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。

・夏野菜の揚げ浸し 青柚子風味

茄子やズッキーニ等の夏野菜を生ハムブロードで含め、ミョウガを合わせたさっぱりとした一皿です。柚子の香りと共にお楽しみください。

・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

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。

・淡路産鱧と松茸のリゾピラフ 竹の皮で包んで

鱧の出汁を使い香り高く炊いたリゾピラフを竹の皮で包み松茸、最後にスタチとアンチョビのソースを合わせています。

・和牛ブリスケとアーティチョークのあっさり煮込み ローマ風

ブリスケと言う和牛バラ肉をじっくり柔らかく煮込み、濃厚なソースに少しレモンとパセリを効かせています。

※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 黄ニラと白ネギのアラビアータ
- ・淡路産鱧と松茸のタリオリーニ すだち風味(+¥600)
- ・兵庫県産ズキと季節野菜のスパゲッティ ポツタルガ添え
- ・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 キノコのソテー添え
- ・トリッパと白インゲンのサフラン煮込みのペンネ

【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 たっぷりのイチジクとマスカルポーネのムース添え
- ・洋梨とポワールウィリアムス風味のグラニテ ピスタチオのジェラートの3段重ね

【カフェ】