

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。パニ pasta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。

・鯛のマリネ ナポリ風

骨抜きにした鯛をシェリーヴィネガーでマリネし、少し酸味を効かせています。

・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。

・秋刀魚の炭火焼きと熱々大根のプッタネスカ風ソース

秋の味覚の秋刀魚を身を合わせ皮目から香ばしく炭火焼きしています。柔らかく含め煮にした大根とトマトのソースでお召し上がりください。

・とろとろに煮た後炭火で焼いた穴子

茄子のスキヤッチャータと根セロリのフライ 山椒の香り

身をふっくらとさせながら赤ワインの香味ソースでじっくり煮込んでいます。表面を炭火焼きにし、下には甘く練り上げたナスと一緒に召し上がり下さい。

・翡翠銀杏のリゾット パルマ産ハム添え

チーズたっぷりのリゾットに臭みがなくホクホクの食感の翡翠銀杏を合わせています。

・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)
- ・北海道産ウニと白身魚、ホワイトセロリのスパゲッティ ポツタルガ添え(+¥600)
- ・ホロホロ鳥の軽い煮込みのタリオリーニ スモークプロヴォローネで覆って
- ・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】