

U:styleコース

¥6000(税・サ別)

旬を感じる料理の数々。Pにパスタで構成されたU・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。

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。

・じっくりローストしたピーツのフランボワーズヴィネガーマリネパルマ産生ハム添え

・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)

・剣先イカのストリッショリーニ 泡のソース

・石黒農場のホロホロ鳥のフリカッセア

・塩水ウニを乗せた自家製キッシュ

・和牛ブリスケの煮込み リッチマッシュポテト添え グレモラータ風味

※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。

【パスタ】 お好きなパスタをお選び下さい。

- ・塩漬けたワタリガニのスパゲッティ アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ (+ ¥600)
- ・スパゲッティ 黄ニラと白ネギの辛いトマトソース
- ・パッパルデッレ 猪肉とポルチーニの煮込み
- ・天然ブリとカブの葉ソースのオイルスパゲッティ ねったリイクラを散らして
- ・但馬味鳥とじゃがいも、インゲン豆のリングイネ ジェノヴァペースト添え

【ドルチェ】 どちらかお好きなドルチェをお選び下さい。

- ・温かいチョコレートのスフレ マスカルポーネのムースと森の実のソース

- ・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】