

# 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ビ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)

・たっぷりの蕪にスッポンの濃いスープを添えて

・下仁田ネギのトロトロとプロボローネチーズのパートフィロ包み

・サワラの魚醤ソースつけ焼きとウスイエンドウ豆 すだちの香りで

・石黒農場のホロホロ鳥のフリカッセア

※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 トマトソース又は辛いトマトソース
- ・パッパルデッレ 猪肉とポルチーニの煮込み
- ・石黒農場の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】