

# 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。

## 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。

- ・トマトヴィネガー風味の筍マリネとタイラギ 木の芽添え
- ・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)
- ・UVA乾燥したサメガレイのバターソテーとホワイトアスパラのサラダ仕立て
- ・たっぶりの蕪にスッポンの濃いスープを添えて
- ・タコピラフの包み焼き 新春風味
- ・牛テールと季節野菜のポリート スープ仕立て

※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
- ・スパゲッティ トマトソース又は辛いトマトソース
- ・青森県小川原湖産 シラウオと季節野菜のオイルスパゲッティ
- ・色々な食感の葱と河内鴨のコンフィのタリオリーニ
- ・4種のチーズを使ったパツパルデッレ

【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 せとかインパクト
- ・粉雪が積もった苺の原っぱ

【カフェ】