

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

ポンテヴェッキオの春の定番の一皿！酸味の効いたソースと甘酸っぱい2種類のソースでお楽しみください

・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)

当店のスペシャリテ！！熱々のバターをたっぷり染み込ませたマッシュポテトに冷たいマスカルポーネクリーム、イタリア産最高級キャビアの組み合わせは絶品です！！

・サワラの魚醤ソースつけ焼きと グリーンアスパラガスの煎り付け すだちの香りで

魚醤のソースに付け香ばしく焼き上げたサワラのお料理。歯ごたえを残して煎り付けにしたアスパラガスを添えました。

・揚げ空豆のストウツツィキーノ

春の食材の空豆をシンプルに味わって頂く旬のお料理！パルミジャーノチーズと一緒に召し上がってください。

・やわらかダコのクリーミーリゾット 皮と吸盤のトロツとしたソース ふきのとう風味

タコの出汁とホワイトアスパラガスで炊いたクリーミーなリゾット。ほろ苦いフキノトウのソースと相性抜群です。

・ウズラとフォアグラのパートフィロ包み焼き トリュフ風味

トウモロコシの粉で練ったパイ生地にはウズラとフォアグラを包み表面はパリッと仕上げています。

※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。

【パスタ】 お好きなパスタをお選び下さい。

- ・アオリイカとポルチーニ茸のスパゲッティ イカ墨ソースで
- ・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】