

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。

お楽しみ2種盛り

- ・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
- ・菜の花ときびなごのお浸し 柚子風味

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
ほろ苦い菜の花に柚子風味のきびなごをさっぱりとお浸し風にお召し上がり頂けます！！

・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)

当店のスペシャリテ！！熟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！！

・カワハギとうすいえんどうのピュレを詰めたじゃが芋生地のインポルティニーニ

もちもちのじゃが芋生地にカワハギと少し苦味のあるカワハギの肝を巻きました
中には舌触り滑らかなうすいえんどうのピュレが隠れています。

・くっきりしたアスパラガス フライドエッグと発酵ソース

こちら春の食材のグリーンアスパラガスを歯ごたえを残してソテーにし、片面だけを焼き上げた
半熟卵とサワークリームやチーズを使った発酵風味のソースと合わせてお召し上がり下さい！

・伝助穴子のトロトロ煮込みの炭火付け焼き ホワイトアスパラガスのリゾット

赤ワインのソースに浸けながら香ばしく炭火焼きにした穴子。ホワイトアスパラガスの
リゾットとの相性は抜群です。

・ウズラの炭火焼き キノコのズッペッタ キノコのソテーと

皮目からじっくり炭火焼きにしたウズラを、ポルチーニ茸を使った濃厚なキノコのズッペッタ。
キノコ香の贅沢な一皿です。

※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。

- ・ホタルイカとほろ苦いフキノトウと菜の花のキタツラ
- ・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
- ・素朴に赤ワインで煮込んだ牛ラグーのキタツラ キノコのソテー添え

【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 せとかインパクト
- ・粉雪が積もった苺の原っぱ

【カフェ】