

U:styleコース

¥6000(税・サ別)

旬を感じる料理の数々。♫にパスタで構成されたウ・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。

・泉州水茄子のジューシーマリネサラダ

茄子の皮目を柔らかくするために一焼き、ドライトマト、ケッパー、オリーブを合わせたシェリーヴィネガーでマリネし、水々しさとシェリーヴィネガーの酸味のキレが絶妙にマッチしています。

・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！！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！！

・ホワイトアスパラガスとホタルイカの前菜仕立て

甘く蒸したホワイトアスパラガスにホタルイカを添えました
ソースには甘酸っぱいトマトのソースを散らしています

・脂の乗ったカツオの軽いスモーク たっぷりのグリーンアスパラガスと温度卵 ポッターガ添え

カツオを桜のチップを使い程よくスモークにし香り付けしています
歯ごたえを残しソテーしたアスパラガスと半熟の卵との相性をお楽しみください

・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ヴォルティーニ

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。

・国産黒毛和牛と新ごぼうのロートロ炭火焼き 季節野菜添え

繊維を断ち切るように叩いてスライスにした牛ロースを葉牛蒡のソースを入れて
香ばしく炭火で焼き上げました。

※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のキタツラ 山菜フリットを添えて
- ・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
- ・牛と豚の煮込みソースのタリアテッレ 石川県産タケノコと木の芽の香り
- ・素朴に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 オレンジのソース
- ・フレッシュパイナップルジュースに浮かべた沖縄産ハニーパイとココナッツのソルベットとハチミツジュレを浮かべて

【カフェ】