

U:styleコース

¥6000(税・サ別)

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
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度高温で焼き、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)

当店のスペシャルティ！！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！！

・ヤングコーンと自家製アンチョビ入りふわふわバター 冷たいピュアなとうもろこしのスッコ添え

穂付きのヤングコーンを香ばしくソテーし、アンチョビを加えたふわふわのバターを添えました。さらにスイートコーンの冷製スープを添えて！！

・海老と穴子のフリット ケッカソース添え

モチモチのじゃがいも生地で包んでフリットにした海老と穴子をご用意致しました。香草の香りを残したトマトのケッカソースをかけてどうぞ！！

・千葉県いすみ市のハマグリとサフランリゾット 冷たい夏ソース

サフランを使ってローマ風に仕上げたリゾットに炭火でサッと焼いたハマグリを添えました。きゅうりなどの夏野菜とタラゴンを利かせた冷たいソースで温度差を楽しめます！！

・Dカットした国産黒毛和牛ウチヒラの炭火焼き

両刃のナイフで繊維を断ち切り、炭火でじっくりジューシーに焼き上げたお肉です。

※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。

- ・スパゲッティ トマトソース 又は辛いトマトソース
- ・高知県産海援鯛と季節野菜のスパゲッティ ポツタルガ添え
- ・泉州水茄子と兵庫県産鱈のスパゲッティ プッタネスカ風 ハーブの香り
- ・ホロホロ鳥のソフリット煮込みのタリアテッレ スモークプロヴォローネで覆って
- ・牛と豚の煮込みソースのタリオリーニ ムースロンのソテー添え

【ドルチェ】 どちらかお好きなドルチェをお選び下さい。

- ・焼きたてのバニラスフレ
チェリーソースとマスカルポーネのムース添え
- ・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ンと
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】