

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。P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。

・ブルスケッタ2種盛り合わせ

- ・カワハギのタルタル仕立て
- ・自家製サラミディップ 発酵風味のソースと

サクッと焼いた二つのバケットに、カワハギとサラミのディップをそれぞれ乗せてみました。そのまま手でパクッと召し上がって頂きます。

・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！！

・鮎のコンフィの熱々と瓜科のマCHEDニア メロンのソルベット添え

ポンテベッキオの夏のスペシャリテ！！熱々でほろ苦い鮎のコンフィを、甘くて冷たいメロンのシャーベットでどうぞ。温度差が楽しめ、甘味と苦味が絶妙にマッチします！！

・圧力鍋で甘く蒸したトウモロコシ、冷たいピュアなとうもろこしのスッコ、 ヤングコーンと自家製アンチョビ入りふわふわバター

圧力鍋で蒸して甘味を引き立てたトウモロコシと、そのトウモロコシのスープ、さらにヤングコーンの香ばしいソテーバターにアンチョビとクリームを加えたふわふわのアンチョビバターでどうぞ。

・穴子の炭火付け焼きした紙包み巻きリゾピラフ

リゾットとピラフの中間！モチモチ熱々のリゾピラフと、炭火でソースを付けダレのように塗って焼き上げた穴子です。紙巻焼きであっつあつに仕上げしております！

・羊乳に漬け込んだ仔羊の炭火ロースト クスクスと夏野菜の熱々スープ添え

羊乳に漬け込んだくせの無い仔羊の炭火焼きです。クスクスと赤パプリカやズッキーニなどの色味のあるお野菜と数種類の夏野菜にクミンなどの香辛料を効かせたスープでどうぞ。

※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
- ・本日の鮮魚と季節野菜のスパゲッティ ポツタルガ添え
- ・北海道産 鯛とウイキョウのスパゲッティ シチリアーナ
- ・ウズラとポルチーニの軽めのラグーのタリオリーニ スモークプロヴォローネで覆っ
- ・素朴に赤ワインで煮込んだ牛ラグーのキタッラ 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。

- ・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
- ・凝縮させたパイナップルとアップルマンゴー
ペルノー風味のグラニテ添え

【カフェ】