

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 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。

・夏野菜の冷たいスープモッツァレラ添え バジリコの香り

ズッキーニやトマト、茄子など数種類の夏野菜で作った冷製のスープにモッツァレラチーズを浮かべました。夏野菜の爽やかな酸味が口の中一杯に広がります。

・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！！

・うなぎの炭火焼き ズッキーニのスキヤッチャータと 小切り野菜 本ワサビ風味

夏には風物詩のうなぎを！炭火で皮目をカリッと、中はふんわりと仕上げております。さらに黄色と緑のズッキーニをキレイにあしらひ、すりたての本ワサビでどうぞ！

・鈴カボチャと色々スティック野菜 サラミディップ添え

北海道特産の鈴カボチャをメインにした野菜盛りです。生が一番美味しい鈴カボチャとほろ苦いお野菜をサラミやチーズのディップにつけてお召し上がりください。

・鮎のリゾピラフ 冷たいきゅうりソースと

リゾットとピラフの間！モチモチ熱々のリゾピラフに鮎を混ぜ込みご飯のように仕上げました。別添えの鮎のお出汁を掛けてお茶漬けのように召し上がって頂きます。

・ウズラの炭火付け焼き 焼きネギとアーティーチョーク 木の芽の香り

ウズラのお肉をソースを漬けダレのように炭火で焼き、そこに焼きネギ、フライにしたアーティチョーク。最後に木の芽の香りで仕上げ、季節の爽やかさどうぞ。

※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 ボツタルガ添え
- ・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】