

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。

・魚介のタルタル仕立て カリカリパンチェッタと

剣先イカ、コチをオクラのねばりでつなぎ、上からは水分を飛ばして作ったカリッとしたパンチェッタ。
トマトの酸味の効いたソースでどうぞ。

・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！！

・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。

・ウナギの炭火焼き シロール茸とアーティチョークのグツグツ煮 山椒風味

パリッと香ばしくふんわりと焼き上げたウナギを、旨味と実山椒を効かせた熱々ソースに閉じ込めました。
残った旨味たっぷりのソースは、ガーリックトーストでお召し上がり下さい！

・淡路産鱧と松茸のリゾピラフ すだちの香り 竹の皮で包んで

リゾットとピラフの間！モチモチ熱々のリゾピラフに鱧と松茸を混ぜ込みご飯のように仕上げました。
竹の皮で包み、風味よくちまきのように熱々でご用意しております。

・淡路産ゴールデンポークの赤ワイン付け焼き 白インゲンのピューレ、フォアグラ添え

お肉に赤ワインソースを漬けダレのように炭火でつけ焼き、
白インゲンのピューレに油分を加えるようなイメージでフォアグラをソテーして散らしました。

※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。

- ・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】