

U:styleコース ¥6000(税・サ別)

旬を感じる料理の数々。Pにパスタで構成されたU・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バッコとキャビア」
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。

- ・色々な根菜と魚介のシャキシャキサラダ、アミノ酸スープに漬けて
- ・温かいポテトのティンバッコとキャビアの“ピッコロ”
(+ ¥2,000でレギュラーサイズに変更できます)
- ・タケノコと白魚 熱々菜の花のバーニャカウダ添え 木の芽の香り
- ・天然ブリの炭火焼き リンゴと玉ねぎのソース 芽キャベツのフライ添え
- ・ホワイトアスパラガスのリゾット 自家製ソフトサラミ添え
- ・国産黒毛和牛の炭火焼き ココット仕立て

※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
- ・天然ブリとカブの葉のソースのオイルスパゲッティ ねっとりイクラを散らし
- ・青森県小川原湖産 シラウオと菜の花のオイルスパゲッティ
- ・パツパルデッレ 猪肉とポルチーニの煮込み
- ・とろとろ葱とパンチェッタのタリオリーニ チーズフォンデュソース

【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
森の実ソースとマスカルポーネのムース添え
- ・イチゴのNEOショートケーキ

【カフェ】