

## 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。

- ・海水ジュレをまとったウニとグリーンアスパラガス アミノ酸スープに浮かべて
- ・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)
- ・筍とキビナゴ 菜の花の熱々バーニャカウダ木の芽の香り
- ・たっぷりの春野菜 自家製のサラミディップを添えて
- ・穴子のトロトロ煮込みの炭火付け焼き ホワイトアスパラガスのリゾット
- ・和牛ブリスケの煮込み グレモラータ風味

※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
- ・アオリイカとポルチーニ茸のスパゲッティ イカ墨ソースで
- ・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
- ・パッパルデッレ 猪肉とポルチーニの煮込み
- ・牛と豚の煮込みソースと葉ゴボウのタリオリーニ

【ドルチェ】 どちらかお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
- ・メロンが贅沢なふわふわビアンコマンジャーレ

【カフェ】