

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。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お楽しみください。
※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。

- ・グリーンアスパラガスと焼きウニ、アミノ酸スープに浮かべて
- ・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)
- ・カワハギとうすい豆のピュレを詰めた
じゃが芋生地のインヴォルティーニ
- ・ヤングコーンと自家製アンチョビ入りふわふわバター
- ・ホワイトアスパラガスと春の魚介のグツグツリゾット
- ・国産雛鳥のパートフィロ包み焼き トリュフ風味

※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
- ・鱈と泉州水茄子のオイルスパゲッティ ちょっとトマトとハーブの香り
- ・スパゲッティ アオリイカのイカ墨ソースにパスタ状イカをたっぷりのせて
- ・牛と豚の煮込みソースと季節野菜のタリオリーニ
- ・淡路産えびすもち豚とポルチーニの煮込みのパッパルデッレ

【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
- ・フレッシュパイナップルジュースに浮かべたスナックパイ
ココナッツソルベとハチミツのジュレを添えて

【カフェ】