

Sincronia

di Shinji Harada

Cena

最初の一口の後、前菜を3品とパスタを1品、それぞれ軽めにご用意いたします。

最初の一口

牡丹海老とカラスミ 冷製カペリーニ

縞鯨

軽く炙って炙った縞鯨のカルパッチョ仕立て 加賀太きゅうり

ホワイトアスパラガス

ホワイトアスパラガスのポットーロ サルサバニェット

車海老

車海老のフリット グリーンカレーの香り

帆立 ラディッキオ

帆立とラディッキオのスパゲッティ ~アロマフレスカの定番~

メインディッシュをお選びください。

※コース料理はテーブル統一でお願いしております。

¥9,075

(¥7,500 /sv.tax)

金華豚

山形産金華豚のアッロースト
金山寺味噌

¥11,495

(¥9,500 /sv.tax)

金目鯛

金目鯛のヴァポーレ
空豆とイベリコ豚

金華豚

山形産金華豚のアッロースト
金山寺味噌

¥14,520

(¥12,000 /sv.tax)

金目鯛

金目鯛のヴァポーレ
空豆とイベリコ豚

和牛 赤ワインの香り

和牛のピステッカ
赤ワインソース

ドルチェ

食後のお飲み物

※メニューは仕入れ状況や季節により変更いたします。上記メニューは一例です。詳しくはお問い合わせください。