

# Sincronia

di Shinji Harada

## Pranzo

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 冷製カペッリーニ

### メジマグロ

メジマグロのカルパッチョ仕立て フレッシュトマトと日向夏

### ヤングコーン

じっくりバターで焼いたヤングコーン ビゴール豚のパンチェッタとミモレット

### 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~

\*\*\*\*\*

この後は、下記いずれかのコースをお選びください。

※コース料理はテーブル統一でお願いしております。

¥5,808

(¥4,800 /sv.tax)

### 短角牛

短角牛と赤パプリカのグラッセ  
パルミジャーノのリゾット

¥10,285

(¥8,500 /sv.tax)

### 石鯛

石鯛のポワレ  
カポナータと桜エビのゼツポリーニ

### 金華豚

山形産「金華豚」  
蜂蜜とスパイス焼き  
(+ ¥3,025で和牛炭火焼きに変更いただけます)

\*\*\*\*\*

### ドルチェ

## Breve

お急ぎの方、  
軽めのお食事をご希望の方に

¥3,900

(¥3,224 /sv.tax)

### 最初の一口

前菜  
パスタ  
リゾット  
ドルチェ  
食後のお飲み物

## 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。