

CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER

Fish Carpaccio with Bottarga
鮮魚のカルパッチョとからすみ

HOT APPETIZER

Grilled Mashroom with Egg "Milanese"
キノコのグリル ミラネーゼ

PASTA

Spaghettini with Sardine and Fennel
イワシとウイキョウのスパゲッティーニ シチリア風

MAIN

Grilled Wild Duck with Red Wine Sauce
紅茶鴨のグリルor赤ワインソース

Grilled Beef with Truffle (+2,000)
黒毛和牛のグリル トリュフの香り (+2,000)

DESSERT

Chestnut and Hazelnuts Montblanc
丹波栗とヘーゼルナッツのモンブラン

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶