

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

Spaghettoni 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 赤ワインソース

or

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

DESSERT

Shine Muscat with Lemon and Mascarpone Cream
シャインマスカット レモンとマスカルポーネのクリーム

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶