

## FESTIVE DINNER COURSE

6 COURSE (starter, soup, pasta, fish, main, dessert) 19,000  
+ Choice of Coffee or Tea

### STARTER スターター

SEAFOOD SALAD, LOBSTER EXTRACT VEIL  
魚介のサラダ仕立て ロブスター エキスのベール

### SOUP スープ

PORCINI CREAM SOUP, GARLIC CROUTON, PINK PEPPER (D/G)  
ポルチーニ茸のクリームスープ ガーリッククラトン ピンクペッパー

### PASTA パスタ

TAGLIATELLE, JAPANESE OMI DUCK SALSICCIA, LILY BULB, PECORINO (D/G)  
タリアテッレ 近江鴨のサルシッチャ 百合根 ペコリーノ

### FISH フィッシュ

HERB-STEAMED COD  
LIGURIAN STYLE, OLIVE, POTATO, SEMI-DRIED TOMATOES  
真鯛の香草蒸し リグーリア風 オリーブ ポテト セミドライトマト

### MAIN メイン

JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK  
ROMANESCO BROCCOLI, POLENTA GRATIN, 12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR (D)  
国産牛サーロインのステーキ ロマネスク ポレンタのグラタン 12年熟成バルサミコビネガー

### DESSERT デザート

CASSATA, PISTACHIO, RASPBERRY, SWEET WINE CRYSTAL JELLY (D/N/G)  
カッサータ ピスタチオ ラズベリー 甘口ワインのクリスタルゼリー

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.  
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N)ナッツ、(G)グルテンを含むメニューでございます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.  
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。