



2018 misola X' mas Menu

12月20日(木) デイナータイム、
21日(金)、22(土)、23(日)、24日(月)

Lunch

～シェフからの一皿～

そだち牛ハムとインカの日覚め、
ブラウンマッシュルームサラダ

～前菜～

産直鮮魚のコンフィ キャビア添え
レフォールのソース

～パスタ～

ホロホロ鶏と百合根のラグー
自家製オレキエツテ
黒トリュフと共に

～メイン～

シャラン鴨肉のロースト
タルティーボ ビーツのサルサ

～ドルチェ～

苺とフランボワーズ

¥ 5,400 (税サ込)

Dinner

～シェフからの一皿～

鯛のカルパッチョ
キャビア、ブラータと共に

～前菜～

フォアグラのコンフィと鴨の生ハム

～温前菜～

白子の天日焼きと真鱈のスープ
カラスミのアクセント

～パスタ～

タレツジョチーズを詰めた
アニョロツティ
ポルチーニ茸のクリームソース

～メイン～

鹿児島産福永牛イチボのロースト
ブラウンマッシュルームと
トピナンプルを添えて

～ドルチェ～

苺とマスカルポーネ
濃縮ミルクのジェラートと共に

¥ 12,960 (税サ込)

ご予約承り中です TEL 03-3479-3700