

code kurkku



Casual

6,800yen

1st APPETIZER

季節のアンティパスト

Seasonal appetizer

2nd APPETIZER

寒ブリのカルパッチョ
和風春菊ソースと有機大根

Yellowtail carpaccio,
organic daikon radish and chrysanthemum sauce

3rd APPETIZER

白インゲン豆と豚足のクロケット
ほろ苦いエンダイブサラダ添え

Pig's trotters and white kidney beans croquette, endive salad

PASTA

和牛のボロネーゼリガトーニ

Wagyu beef bolonese, rigatoni

またはor

海老のトマトクリームソース リングエッティーネ

Linguittine with prawn, tomato cream sauce

MAIN DISH

徳島県産阿波尾鶏のファルス
寒締ほうれん草添え 柚子胡椒ソース

"Awaodori" chicken stuffed with pork mince,

Spinach, yuzu pepper sauce

またはor

短角牛の炭火焼き“ビステッカ”スタイル
ハーブ香る小イモのフリット添え (1名様+1,500 yen)

Charcoal grilled shorthorn cattle "Bistecca" style,

fried potatoes with herbs (+1,500yen per person)

(メインディッシュは2名様同一のものをお選びください)

(Please choose the same main dish for 2 people)

DESSERT

ワゴンデザートからお好きなものをお選びください

Please select desserts from the dessert cart

CAFÉ

コーヒー/紅茶

Coffee/Tea

Seasonal

8,500yen

1st APPETIZER

季節のアンティパスト

Seasonal appetizer

2nd APPETIZER

寒ブリのカルパッチョ 和風春菊ソースと有機大根

Yellowtail carpaccio,
organic daikon radish and chrysanthemum sauce

3rd APPETIZER

ハーブ豚の自家製ロースハム

Housemade herb pork loin ham

4th APPETIZER

紅玉のソテーとガトー仕立てのフォワグラテリーヌ

Sautéed Jonathan apple, foie gras terrine

PASTA or RISSOTO

鴨の赤ワイン煮込みラグーソース タリアテッレ

Duck and red wine ragu, tagliatelle

またはor

ポルチーニ茸のチーズリゾット 温度卵添え

Porcini and foie gras risotto, poached egg

MAIN DISH

蝦夷鹿のロースト 冬野菜添え 黒胡椒とカカオのソース

Roast Hokkaido venison, winter vegetables,
cacao and black pepper sauce

またはor

短角牛の炭火焼き“ビステッカ”スタイル
ハーブ香る小イモのフリット添え

Charcoal grilled shorthorn cattle "Bistecca" style,

fried potatoes with herbs

(メインディッシュは2名様同一のものをお選びください)

(Please choose the same main dish for 2 people)

DESSERT

ワゴンデザートからお好きなものをお選びください

Please select desserts from the dessert cart

CAFÉ

コーヒー/紅茶

Coffee/Tea

code kurkku

12,000yen

1st APPETIZER

季節のアンティパスト

Seasonal appetizer

2nd APPETIZER

冷製カッペリーニ フルーツトマトソース
生キャビアを添えて

Cold cappellini, fruit tomato sauce, fresh caviar

3rd APPETIZER

旬の野菜のカルパッチョと

シェフ特製お肉料理の盛り合わせ

Assorted seasonal seafood and meat appetizers

PASTA

鴨の赤ワイン煮込みラグーソース タリアテッレ

Duck and red wine ragu, tagliatelle

RISSOTTO

ポルチーニ茸とフォアグラのリゾット

温度卵とトリュフの香り

Porcini and cheese risotto,
foie gras and poached egg with truffle flavour

MAIN DISH

飛騨牛の炭火焼き 冬野菜添え

Charcoal grilled "Hida" beef, winter vegetables

DESSERT

ワゴンデザートからお好きなものをお選びください

Please select desserts from the dessert cart

CAFÉ

コーヒー/紅茶

Coffee/Tea