

TABLE 9 TOKYO DINNER COURSE



～Recommended Course in Italian Fair～



イタリアンフェア おすすめコース

Amuse-bouche
アミューズ・ブーシュ

Marinated lobster and white asparagus panna cotta with caviar
オマール海老のマリネとホワイトアスパラガスのパナコッタ風
オシエトラキャビア添え

Galantine of "Bresse" chicken pistachio flavor vinaigrette
プレス鶏のガランティーヌ ピスタチオ風味のヴィネグレット

Butter and milk ravioli with truffle
トリュフ香るバターとミルクのラビオリ

Sea bream poele with botan shrimp and artichoke
天然真鯛のポワレ ボタン海老とアーティチョーク

Grilled japanese beef tenderloin and foie gras "Rossini" style
国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

Composition "Bianco latte"
白い素材のコンポジション ビアンコラッテ

Bread
パン

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

おすすめコースのご案内

2019年と2020年にTABLE9TOKYOにて招聘イベントを開催したアルベルト・ファッカーニ氏からインスピレーションを受けたメニューです。
チェゼナーティコにミシュラン二つ星レストランを持つアルベルト・ファッカーニ氏は、イタリアのワインと食のガイド「Identità Golose」にて
過去10年間でイタリアのレストランに変革をもたらした100人のうちの一人に選出されています。