

Seasonal [シーズナル]

～Vento d' Ischia～

Small appetizer	シェフからのウェルカムアンティパスト
Cuttlefish "Tagliolini" citrus flavored emulsion	烏賊 タリオリーニ仕立て リモーネのエマルジョン
Clam, nuts and asparagus	蛤 ナッツとアスパラガスと合わせて
Italian carnaroli rice herb risotto saffron scent mackerel	イタリア産 カルナローリ米 ハーブとリゾット サフラン風味の鯖とともに
Pacific cod garvanzo beans vellutata	真鱈 ガルバンゾビーンズのヴェルタータ
Braised veal cheek meat, rosemary aroma cauliflower and potato	仔牛頬肉 ローズマリー風味で カリフラワーとポテトを添えて
"Dolce risacca"	"引き波のドルチェ"
Coffee and petit four	コーヒーと小菓子

¥12,000

Special price for hotel guest ご宿泊者優待料金 ¥10,000

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.

(our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests

we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment

we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information

(food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Specialty [スペシャルティ]

Amuse bouche	お食事前の軽い一皿
Japanese beef and shellfish tartar scent of citrus	和牛と貝のタルタル 柑橘の香り
Foie gras terrine, ganache red fruits and salad	フォアグラ テリーヌとガナッシュ 赤い果実とサラダ
French white asparagus and firefly squid mix	フランス産 ホワイトアスパラガスと 蛍烏賊を取り合わせて
Chef's recommended white fish celery root coulis and young leaves chorizo sausage accent	シェフおすすめ白身魚 根セロリのクーリーと若葉 チョリソーのアクセント

Main dish メインディッシュ

Pigeon from Racan, France grain and cabbage farci, tripe croustis	フランス ラカン産 仔鳩 穀物とキャベツを詰めて アヴァのクロメスキ
or	または
Grilled "Kuroge Wagyu" beef mellow red wine sauce	黒毛和牛 希少部位 芳醇な赤ワインのソース
or	または
Salt crust roasting "Kuroge Wagyu" beef	黒毛和牛フィレ肉 塩のパイで包んで
※¥2,000 additional charge	※ 追加料金 ¥2,000

Muscat wine smoothie lemon compote and strawberry	マスカット香るスムージー レモンのコンポートと苺
Orange and passion fruits brûlée with pistachio ice cream	オレンジとパッションフルーツのブリュレ ピスタチオアイスクリームとともに
Coffee and petit four	コーヒーと小菓子

¥18,000