

# Dolce Vita Fizz Course 5250

ドルチェ ヴァイタ フイズ コース

WARM MUSHROOM SOUP  
CAPPUCINO STYLE TRUFFE ACCENT  
温かいマッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
軽いトリュフのアクセント

“PERFECT DISH”

12KIND APPETIZERS PLATE

シェフが今宵お届けする夢の一皿”パーフェクトディッシュ”  
心ときめく12種類の前菜を少しづつ

APPETIZER

前菜

ROASTED QUAIL

STUFFED WITH SCAMORZA CHEESE  
スカモルツァチーズを詰めたウズラのロースト  
スーゴ・ディ・カルネとキノコのジュ

OR

QUEEN CRAB CROQUET

LOBSTER AMERICANE SAUCE  
ズワイ蟹を贅沢に使ったクラブコロケ  
オマール海老の濃厚なアメリカヌソース

PASTA

パスタ

OLIVE OIL SPAGHETTINI

WITH CHACOAL GRILLED “EDOMAE” CONGER  
JAPANESE CITRUS “YUZU” FLAVOR  
炭火焼にした江戸前穴子とうるいのスパゲッティーニ  
柚子で香りづけたアーリオオーリオ 春のおとずれ

OR

TOMATO SAUCE TAGLIOLINI

WITH GUINEA FOWL FROM “ISHIGURO FARM”  
AND PECORINO ROMANO  
岩手県石黒農場のほろほろ鶏とプティベールのタリオリーニ  
ペコリーノ・ロマーノを添えたトマトソース

MAINDISH

メインディッシュ

CHACOAL GRILLED “BITON” (TSUKUBA PORK)  
WITH PROSCIUTTO CROCANTE

筑波産美豚の炭火焼 生ハムのクロッカント  
ドライマトペーストとクレスのサラダ添え

OR

ROASTED LAMB LACK

GARDEN THYME FRAVOR  
仔羊のロースト

ジュ・ダニョー タイムの香りを添えて

OR

TODAY'S SEASONAL FISH FROM SEAMARKET

全国の漁港より直送、本日の鮮魚を使った一皿  
素材に合わせた調理法で

DESSERT & CAFE

デザート・カフェ

# Premium Course 7350

プレミアムコース

WARM MUSHROOM SOUP  
CAPPUCINO STYLE TRUFFE ACCENT  
温かいマッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
軽いトリュフのアクセント

“PERFECT DISH”

12KIND APPETIZERS PLATE

シェフが今宵お届けする夢の一皿”パーフェクトディッシュ”  
心ときめく12種類の前菜を少しづつ

SAUTEED FOIE-GRAS FROM PERIGORD

CARNAROLI RISOTTO WITH PARMIGIANO-REGGIANO  
SWEET MADEIRA WINE SAUCE

“フランス ペリゴール産フォアグラのソテー”  
カルナローリ米の Parmigiano-Reggiano リゾットとともに  
スイートマデラワインソース

LOBSTER AND SCALLOP LINGUINE

TOMATO CREAM SAUCE WITH LOBSTER STOCK

“オマール海老と帆立のリングイネ”  
その旨味を存分に活かした芳醇なトマトクリームソース

TODAY'S SEASONAL FISH FROM SEAMARKET

全国の漁港より直送、本日の鮮魚を使った一皿  
素材に合わせた調理法で

JAPANESE “OUMI BEEF” STEAK  
WITH MASHED PATATOES  
SOAVE GRAVY SAUCE

“近江牛ステーキ”

クリーミーに仕上げたマッシュポテト  
上品なソアヴェのグレービーソース

DESSERT & CAFE

デザート・カフェ

# A LA CALTE

## 《 冷菜 COLD APPETIZER 》

FLATFISH CARPACCIO  
JAPANESE CITRUS "SUDACHI" VINEGAR  
日高昆布でマリネした平目のカルパッチョ  
爽やかな酢橘ヴィネグレット 1600

LIGHTLY SMOKED GRUNT CARPACCIO  
WITH DRIED MULLET ROE  
イサキの瞬間燻製カルパッチョ  
カラシミを合わせたオリーブオイルソース 1500

CONSOMME JERRY WITH SEA URCHIN  
CARROT PUREE  
生ウニのコンソメジュレ  
有機人参のピューレと一緒に 1800

HOMEMADE PORK PATE  
DISION MASTERD  
パテ・ド・カンパーニュ  
ディジョンマスタードを添えて 1300

CARAMELIZE AND SOMOKED DUCK MARINER  
WITH CHACOAL GRILLED LEEK  
BALSAMICO SAUCE  
キャラメリゼスモークした鴨肉と炭焼葱のマリネ  
ヴァインコットソース 1500

## 《 温菜 HOT APPETIZER 》

WARM MUSHROOM SOUP  
CAPPUCINO STYLE TRUFFE ACCENT  
温かいマッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
軽いトリュフのアクセント 1200

QUEEN CRAB CROQUET  
LOBSTER AMERICANE SAUCE  
ズワイ蟹を贅沢に使ったクラブクロquette  
オマール海老の濃厚なアメリカソース 1800

ROASTED QUAIL  
STUFFED WITH SCAMORZA CHEEZE  
スカモルツァチーズを詰めたウズラのロースト  
スーゴ・ディ・カルネとキノコのジュ 2500

SAUTEED FOIE-GRAS FROM PERIGORD  
CARNAROLI RISOTTO WITH PARMIGIANO-REGGIANO  
SWEET MADEIRA WINE SAUCE  
“フランス ペリゴール産フォアグラのソテー”  
カルナローリ米のパルメジャーリゾットとともに  
スイートマデラワインソース 2100

## 《 パスタ PASTA 》

OLIVEOIL SPAGHETTINI  
WITH CHACOAL GRILLED "EDOMAE" CONGER  
JAPANESE CITRUS "YUZU" FLAVOR  
炭火焼にした江戸前穴子とろりのスパゲッティーニ  
柚子で香りつけたアーリオオーリオ 春のおとずれ 1800

TOMATO SAUCE TAGLIOLINI  
WITH GUINEA FOWL FROM "ISHIGURO FARM"  
AND PECORINO ROMANO  
岩手県石黒農場のほろほろ鶏とプティベールのタリオリーニ  
ペコリーノ・ロマーノを添えたトマトソース 1700

LOBSTER AND SCALLOP LINGUINE  
TOMATO CREAM SAUCE WITH LOBSTER STOCK  
オマール海老と帆立のリングイネ  
その旨味を存分に活かした芳醇なトマトクリームソース 2200

## 《 メインディッシュ MAINDISH 》

CHACOAL GRILLED "BITON" (TSUKUBA PORK)  
WITH PROSCIUTTO CROCANTE  
筑波産美豚の炭火焼 生ハムのクロッカント  
ドライトマトペーストとクレスのサラダ添え 2300

ROASTED LAMB LACK  
GARDEN THYME FRAVOR  
仔羊のロースト  
ジュ・ダニョー タイムの香りを添えて 2400

JAPANESE "OUMI BEEF" STEAK  
WITH MASHED PATATOES  
SOAVE GRAVY SAUCE  
近江牛ステーキ  
クリーミーに仕上げたマッシュポテト  
上品なソアヴェのグレービーソース 3500

TODAY'S SEASONAL FISH FROM SEAMARKET  
全国の漁港より直送、本日の鮮魚を使った一皿  
素材に合わせた調理法で DAILY PRICE

## 《 サイドディッシュ SAIDEDISH 》

ASSORTED HOMEMADE BREAD  
自家製パンの盛り合わせ 800