

TASTING COURSE 7,500

COLD APPETIZER

Seasonal Fish Carpaccio
with Marinated Root Vegetables and Olive Sauce

鮮魚のカルパッチョ
根菜のマリネとオリーブソース

HOT APPETIZER

Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto
フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット

PASTA

Fujinami Farm Tomatoes and Burrata Cheese Spaghettini
藤波トマトとブッラータチーズのスパゲッティーニ

MAIN

Grilled Premium Wagyu
with Local Vegetable Purée and Aged Soy Sauce from Itoshima

特選黒毛和牛のグリル
地野菜のピュレと糸島の熟成醤油

DESSERT

Sicilian Cassata
カッサータ・シチリアーナ

AFTER DRINK

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

CELEBRATION DINNER

11,000

CHAMPAGNE

Louis Roederer or Non Alcohol Sparkling

レイ・ロデレール or ノンアルコールスパークリング

COLD APPETIZER

Seasonal Fish Carpaccio
with Marinated Root Vegetables and Olive Sauce

鮮魚のカルパッチョ
根菜のマリネとオリーブソース

HOT APPETIZER

Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto
フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット

PASTA

Linguine Vongole Bianco with Fresh Sea Urchin
生雲丹のボンゴレビアンコ

MAIN

Grilled Premium Wagyu
with Local Vegetable Purée and Aged Soy Sauce from Itoshima
特選黒毛和牛のグリル
地野菜のピュレと糸島の熟成醤油

DESSERT

Fresh Cream Whole Cake
パティシエ特製 生クリームホールケーキ

AFTER DRINK

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶