

Stellato

COURSE MENU

3800yen

Amuse

フォアグラ フランボワーズ
Foie Gras, Framboise

イタリア マントヴァ産 赤肉メロン ガスパチョ 生ハム
Melone Mantovano, Gazpacho, Prosciutto

フォアグラ ブリオッシュ トリュフ
Foie Gras, Brioche, Italian Caviar

特選牛のタルタル タルト イタリア産キャビア
Premium Beef Tartare, Italian Caviar

北海道産 ウニ とうもろこし コンソメジュレ
Sea Urchin from Hokkaido, Corn, Jellied Consommé

Salade

バーニャカウダ
Bagna Càuda

季節の彩り野菜
Rainbow Veggie Salad

Tartine

*3 種選びください
You can choose 3 kinds of your favorite tartine

ヴィーガンスパイシーカリフラワー
Vegan Spicy Cauliflower

自家製スモークサーモン クリームチーズ
Homemade Smoked Salmon, Cream Cheese

鴨フォアグラ 旬の果実
Foie Gras, Seasonal Fruits

宮城県産 蔵王牛 ローストビーフ トリュフ
Roast Zao Beef, Truffle

イタリア産 プロシュート ゴルゴンゾーラ 旬の果実
Italian Prosciutto, Gorgonzola Cheese, Seasonal Fruits

Viande

*1 種選びください
You can choose a kind of your favorite dish

US プライムビーフのロティ
Roast US Prime Beef

鳥取県産 大山鶏のロースト
Roasted Daisen Chicken

特選和牛サーロインの薬焼き (+2000 yen)
Straw Roasted Wagyu Beef Sirloin

Seasonal Dessert Platter +1200yen

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

ガトーショコラ
Gateau Chocolate Cake

ココナッツムース
Coconut Mousse

メロンソーダのジュレ
Melon Soda Jelly

レモンのマカロン
Lemon Macaron

パイナップルとパッションフルーツのタルトレット
Pineapple and Passion Fruit Tartlets

9800yen

Salé

フォアグラのジュエリー見立て
Jewelry of Foie Gras

Amuse 1

山形県産蔵王牛のタルタル キャビア
Zao Beef Tartare, Caviar

Amuse 2

イタリア マントヴァ産 赤肉メロン ガスパチョ プロシュート
Melone Mantovano Gazpacho, Prosciutto

Entrée 1

北海道産ムラサキウニ とうもろこしのムース コンソメジュレ
Purple Sea Urchin from Hokkaido, Corn Mousse, Jellied Consommé

Entrée 2

鴨フォアグラのボワレ ブリオッシュ トリュフ
Poiret of Foie Gras, Brioche, Truffle

Poisson

本日の鮮魚のボワレ ツブ貝 ブイヤベース
Poiret of Fish, Whelk Bouillabaisse

Viande

特選和牛サーロインの薬焼き とうもろこし ジロール
Straw Roasted Wagyu Beef Sirloin, Corn, Girolles Mushroom

Dessert

パティシエ特製デザート 9 品
Pastry Chef's Choice Dessert Platter