

Stellato

COURSE MENU

3800yen

Amuse

フォアグラのオペラ イチジク パンデビス
Opera Foie Gras, Fig, Gingerbread

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

戻り鱈の蕁焼き 秋茄子
Strawfire Roasted Bonito, Eggplant

栗かぼちゃのエスプーマ トリュフ
Japanese Chestnut Pumpkin Espuma, Truffle

北海道産 毛ガニ アボカド ホワイトバルサミコ
Hair Crab form Hokkaido, Avocado, White Balsamic

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蕁焼き (+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
Chocolate Cake

モンブラン
Mont Blanc Cake

りんごのキャラメルムース
Caramel Apple Mousse Cake

カヌレ
Canelé Cake

シャインマスカットのベリーヌ
Shine Muscat Verrine

9800yen

Salé

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

Amuse 1

栗かぼちゃのエスプーマ トリュフ
Japanese Chestnut Pumpkin Espuma, Truffle

Amuse 2

戻り鱈の蕁焼き 秋茄子
Strawfire Roasted Bonito, Eggplant

Entrée 1

北海道産 毛ガニ アボカド ホワイトバルサミコ
Hair Crab form Hokkaido, Avocado, White Balsamic

Entrée 2

フランス産 鴨フォアグラのオペラ イチジク パンデビス
Opera Foie Gras, Fig, Gingerbread

Poisson

本日の鮮魚のポワレ ブイヤベース
Today's Fish Poeler Bouillabaisse

Viande

特選和牛サーロインの蕁焼き 栗
Strawfire Roasted Wagyu Sirloin, Chestnut

Dessert

パティシエ特製デザート 9品
Pastry Chef's Choice of Nine Desserts