

DEGUSTAZZIONE

～厳選食材のスタンダードコース～



ANTIPASTO

高知県産鰹 ガスパチョ 夏野菜と新生姜のビネグレット

Bonito, Gazpacho with Vegetables and Ginger Vinaigrette

ANTIPASTO

剣先烏賊と大麦のインサラータ 冷たい枝豆のエスプーマ

Squid and Barley Salad with Cold Edamame Espuma

PRIMO

丹波黒どりのラグーソース ピチ サマートリュフ

Pici with Chicken Ragu Sauce, Truffle

PESCE

真鯛のヴァポーレ リグーリア風魚介スープ “チュッピン”

Steamed Sea Bream with Seafood Soup

SECONDO ～3種類から1品お選びください～

鹿児島黒豚“やごろう豚”のオスティア風 新牛蒡 グリーンペッパーソース

Grilled Pork with Spring Burdock and Green Pepper Sauce

黒毛和牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+ ¥2,400)

Wagyu Loin with Barolo Wine Sauce

松坂牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+ ¥6,000)

Matsusaka-beef Loin with Barolo Wine Sauce

DOLCE

瀬戸内檸檬のタルトシトロン 蔵王ヨーグルトのソルベ

Lemon Tart with Yoghurt Sherbet

CAFÉ o TÉ

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥11,000

SPECIALITE

～XEXの魅力満載のおすすめコース～



STUZZICHINO

フォアグラジェラート 無花果 クレスペツレ

Foie Gras Gelato with Fig

ANTIPASTO

キャビア 毛蟹 ホワイトアスパラのパンナコッタ

Caviar, Crab and White Asparagus Pannacotta

PRIMO

津軽鴨と新生姜のファゴッティーニ ビガラード 葱のアクセント

Duck and Ginger in Fagottini

PESCE

減圧穴子のフリットウーラ 黄色いガスパチョ

Sauteed Conger Eel with Yellow Gazpacho

RISOTTO

鮑 アワビ茸 玉露 玄米焼きリゾット

Baked Brown Rice Risotto with Abalone, Awabi Mushroom and Gyokuro(Green Tea)

SECONDO ～2種類から1品お選びください～

黒毛和牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース

Wagyu Loin with Barolo Wine Sauce

松坂牛ロースのロゾラート 赤ワインの王様バローロのソース (+ ¥3,600)

Matsusaka-beef Loin with Barolo Wine Sauce

DOLCE

サクランボ ルバーブ スパイス香るブリュレ チョコレートジェラート

Cherry, Rhubarb and Spice in Brûlée served with Chocolate Gelato

CAFÉ o TÉ

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥16,800