

ohanami premium course

PREMIUM DINNER COURSE “CENA DI PRIMAVERA”

プレミアムディナーコース

”チェナ・プリマヴェーラ”

1. *Popover with truffle dip*
”ポップオーバー”トリュフのハニーディップ
フランス産生ハム添え
2. *Caviar & Potatoes*
ハイブリッドキャビアとインカのめざめの
クレームフレッシュソース
3. *Marinated seafood*
噴火湾のボタン海老と帆立貝の
カルパッチョ仕立て トラパニソース
4. *Mackerel poeler*
瀬戸内海の鯖のポワレ
シャンピニオンのブルーテ
5. *Tomato sauce spaghetti with oyster*
カキのコンフィのマリナーラ
スパゲッティ
6. *Squid ink sauce spaghetti*
旬のヤリイカのイカスミスパゲッティ
7. *Thinly sliced japanese beef*
尾崎牛の備長炭グリル ゴルゴンゾーラソース
ホワイトアスパラガス添え
8. *dolce specialite*
あまおうティラミス マスカルポーネクリーム
ストロベリー風味の自家製サヴォイアルディ
苺のジェラート添え
or
ジャポネーゼ 抹茶と柚子のムース
黒つぶあんのフィユタージュ
桜のジェラート添え

13200