

【期間限定】The Art of Fusion
イタリアワインと芸術とのコラボ会席

先付け	胡麻豆腐と書 胡麻醤油 山葵
替え	鱈のハーブ巻き 「薔薇人」町本さんのバラを添えて
前菜	チーズと卵黄の味噌漬け 水蛸の葱塩炙り 茶豆の胡麻浸し づけ鮪の握り 雲丹と鮑の山椒煮
¥20,000	お造り 白身魚と貝の和風カルパッチョ 山椒オイル 大葉 香草 ワイン醤油 花いろいろ
縁 会 席 E N J I S H I K A I S E K I C O U R S E	焼き物 うなぎの蒲焼き タレ焼きご飯 本山葵 山椒 薩摩芋の白ワイン煮 レモン
	揚げ物 アスパラガスとイベリコ豚の割粉揚げ 海老香る牛蒡のカリカリ 板もろこし薄衣揚げ
	煮物 イタリアワインで煮込んだ和牛すね肉の赤味噌仕立て 薫香じゃが芋 隠元豆
	食事 ウェステインホテル坪田料理長の一皿 冷製カッペリーニ 生ハムと無花果、チェリートマトのケッカソース
	水菓子 メロン スイカ マンゴー リモンチェッロのソース
	甘味 黒豆ティラミス最中
	Appetizers Sesame Tofu with sesame soy sauce, wasabi Mackerel roll with herbs and edible rose Miso marinated cheese and egg yolk, Broiled octopus with chives Green soy beans with walnut sauce, marinated tuna nigari sushi, Simmered sea urchin and abalone
	Sashimi White flesh fish and shellfish Carpaccio with wasabi oil Shiso leaves, herbs, wine soy sauce, edible flowers
	Grilled dish Kabayaki style grilled eel, steamed rice, wasabi, sansho pepper Sweet potato comport, lemon
	Deep fried dish Deep fried Iberian pork, asparagus, burdock, Corn with shrimp oil
Simmered dish Red wine simmered beef shank with miso sauce, smoked potato, green peas	
Rice dish Chef's recommendation: Cold Capellini with Checca sauce, Proschiuto, fig and cherry tomato	
Dessert Melon, water melon, mango with limoncello sauce Black sweet bean tiramisu Monaka	

仕入れ状況により内容が一部変更することがございます。Food items may change from season to season.

表示料金にはサービス料、税金が含まれております。All prices are inclusive service charge and tax.

お食事制限やアレルギーなどございましたらスタッフにお申し付けください。Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましてはスタッフにお尋ねください。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the restaurant