

MILANO GRILL

6 Courses/6 品コース
¥13,000 (Subject to Tax/税別)

MENU

Amuse Bouche
アミューズブッシュ

Foie Gras Terrine, Wild Mushrooms, Vegetables, Truffle Sauce
(with Truffle Slice - Market Price)
フォアグラテリーヌ 茸と秋野菜 トリュフのヴィネグレットソース
(トリュフスライス添え - 時価)

Seared Scallop, Creamy Potatoes, Foyot Sauce
(with caviar + ¥1,200)
ホタテの強火焼きクリーミーマッシュポテト添え フォワイヨソース
(キャビア添え + ¥1,200)

Pan-Fried White Fish, Risotto of Burdock, Turnip
鮮魚のポワレ 牛蒡と玄米のリゾット 蕪を添えて

Grilled Iberico Pork Loin
イベリコ豚のグリル
or 又は
Grilled Roasted NZ Rack of Lamb
NZ産仔羊のグリルロースト
or 又は
Grilled Redhead Wagyu Loin
赤牛ロインのグリル

Pasta
パスタ

Cheese Selections +¥1,200
チーズの盛り合わせ +¥1,200

Dessert
デザート
Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

We also accept changes to the main dish below
メインディッシュを下記へ変更も承ります。

Wagyu Fillet 和牛フィレ +¥2,500
Wagyu Loin 和牛ロイン +¥1,500