

MILANO

GRILL

“GALLERIA” ガレリア

Amuse
アミューズ

Iberico Pork Tongue, Creamy Mashed Potatoes, Red Wine Sauce
イベリコ豚タン クリーミーマッシュポテト 赤ワインソース

Bolognese, Spaghetti
ボロネーゼ スパゲッティ

Cod Viennoise, Bercy Sauce
鱈のヴィエノワーズ ベルシーソース

“SAGAGYU”Ragout, Truffle Risotto, Balsamic Sauce
佐賀牛ラグー トリュフリゾット バルサミコソース

Boccie Ball
ボッチボール

Coffee, Ronnefeldt Tea Selections
コーヒー ロンネフェルト紅茶セレクション

¥12,000

Chef's Signature Course “SCALA” スカラ

Amuse
アミューズ

Snow Crab, Scallop, Caviar, Turnip, Cauliflower, Espuma
ズワイガニ ホタテ キャビア カブ カリフラワー エスプーマ

Duck, Foie Gras, Apicius, Ruby Port
鴨 フォアグラ アピシウス ポートルージュ

～*Chef's Signature Menu*～
Beef Tongue, Soft Shelled Turtle, Water Shield, Consomme Soup
牛タン スッポン ジュンサイ コンソメスープ

Flounder, Milt, Persillade, Tarragon, White Butter and White Port Sauce
ヒラメ 白子 ペルシャード エストラゴン ポートホワイト

Grilled “SAGAGYU” Sirloin, Truffle, Burdock, Maple Essence
佐賀牛サーロイングリル トリュフ ゴボウ メープル

Profiterole
フロフィットロール

Coffee, Ronnefeldt Tea Selection
コーヒー ロンネフェルト紅茶セレクション

¥16,000

Limited quantity 数量限定 “MILANO” ミラノ

Amuse
アミューズ

Seafood Platter
シーフードプラッター

Bolognese, Penne
ボロネーゼ ペンネ

～*Chef's Signature Menu*～
Beef Tongue, Soft Shelled Turtle, Water Shield, Consomme Soup
牛タン スッポン ジュンサイ コンソメスープ

Abalone, Lobster, Fritter, Beurre Blanc Sauce
アワビ オマール フリット ブールブランソース

“SAGAGYU”Fillet, Foie Gras, Truffe
佐賀牛フィレグリル フォアグラ トリュフ

Strawberry Crème, Cheese Cream, Red Fruit Compote
苺のクレム コンポート フリュイルージュ

Coffee, Ronnefeldt Tea Selection
コーヒー ロンネフェルト紅茶セレクション

¥20,000

※Menu may change depending on the purchase situation.
※食材の入荷状況により料理内容が変更となる場合がございます。
※The all prices above are included service charge and tax.
※上記の料金にはサービス料及び消費税が含まれております。