



## APRICENA

*Squid tartare with sevruga caviar, rice cracker*

ヤリイカの柚子マリナート、セヴルーガキャビア添え  
ライスクラッカーと一緒に

*Prosecco Brut, Gondolino (Veneto, Italy)*

## ANTIPASTO FREDDO

*Wagyu beef tartare, potato croccante*

鹿児島産和牛モモ肉のタルターレ  
西洋ワサビアイオリ、ポテトクロカンテ添え

*Pinot Noir, Grosjean "Vigna Tzeriat" (Vale d' Aosta, Italy)*

## ANTIPASTO CALDO

*Lightly grilled Tristan Lobster, herb salsa*

トリスタン産ロブスターの軽いグリルハーブサルサ添え

*Fiano, San Salvatore "Pian di Stio" (Salerno, Italy)*

## PRIMO

*Fresh house made spinach tagliolini pasta, snow crab, bottarga, olive oil garlic sauce*

自家製ほうれん草タリオリーニパスタ、ズワイガニ、カラスミ、  
ガーリックオイルソース

*Etna Bianco, Cantine Valenti " Enrico IV" (Etna, Italy)*

## SECONDO

*A5 Kagoshima Wagyu Beef*

鹿児島産A5和牛のローストビーフ、  
ジャガイモのガレット、ルッコラマスタード、米塩

*Barolo, Damilano " Lecinquevigne" (Piemonte, Italy)*

## DOLCE

*Christmas Dessert*

クリスマスデザート

*\$240 per guest / \$50 wine paring (tax & gratuity excluded)*

お一人様 240ドル/ワインペアリング 50ドル  
(税金とチップは含まれておりません)