

5品のコースメニュー：フランスの黒トリュフを使った料理。。。。

カナッペ。。。。

アミューズビュッシュュ。。。。

ヴィテロット・ポテト

ヴィンテージ・シェリー酒酢で混ぜ合わせたトマトサラダ、マンニ産オリーブ・オイル
クロテッロ・ディ・ジベッロ（DOP指定されたパルマ県特産の豚肉を塩蔵した食品）。。。。
2007 *Château Roubine, 'Terre de Croix', Côtes de Provence*

オーガニック・エッグ

クルトン、
クリスピーなチキンの皮とアルバの黒トリュフを添えて。。。。
2005 *Szepesy, Dry Furmint, Tokaji*

プンタレッテ（ショートパスタ）

アルザスのベーコンとホワイトマッシュルーム入り
“カルボナーラ”のリゾット風。。。。
2005 *Joblot, Givry 1er cru 'Clos des Bois Chevaux', Burgundy*

雌鶏

胸肉、もも挽肉の蒸し物、バローロ・ヴィネガーでつやをつけた根菜類、
ムース仕立てのアルビュフェラ・ソースを添えて。。。。
2001 *Luca Abrate, Nebbiolo d'Alba 'Ceisa', Piedmont*

マンジャリチョコレート

ビター・チョコレートのグレーズをかけたチョコレートバーと
パッションフルーツのシャーベットを添えて。。。。
N.V. Marco de Bartoli, Marsala 10th anni, Sicily

プチフル

コーヒー、紅茶、ハーブティ。。。。

menu by richard ekkebus。。。。



5コースメニューはお一人様 \$1,888
5種のワインを追加で御注文される場合、お一人様につき\$988の追加となります
ご了承くださいませ

all price in hong kong dollars & subject to 10 % service charge