

## MENU

# Chef Noguchi's One Spoon Dinner

### キャビア食べ比べ

1%以下の奇跡 アルマススターレットキャビア  
ブルスケッタをイメージして キャビア オシェトラ

### 本日のアミューズ

巨峰 ポタン海老 赤紫蘇  
フォアグラ トリュフ 栗  
食べるコンソメスープ フランボワーズの酸味  
いくら アグルミ 最中  
赤いラビオリ  
白いニョッキ “ブッシュュキャビア”と共に

### 旅の始まり 三河→シチリア

三河産 赤座海老 蒲郡みかん アグルミ  
一色産 鰻 トラパネーゼ

### Sud 南

カプレーゼ クレモーゼ  
三河の蛸をナポリの仕立てに  
ピザ生地のフリット 雲丹

### Centro 中部

カルボナーラ プレミアム  
イタリア人シェフが選ぶ最後の晚餐 No.1 アマトリチャーナ

### 全松阪牛の4%以下“特産松阪牛” 食べ比べ

特産松阪牛 フィレ肉×ロース肉  
時間差 サラダと溶けるオリーブオイル  
エンドレストリュフ ロッシーニをイメージして  
“フレッシュ” ポルチーニ茸  
松茸低温コンフィ→炭火

### Nord 北部

ピンクリゾット ゴンゴンゾーラ  
ヴェネチアの蟹料理を北海道産毛蟹で

### 旅の終わり

無花果×紅茶  
梨とライムのアグロドルチェ  
お茶菓子 ジュエリーボックス

別途サービス料10%を申し受けます。  
仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は、イタリア産です。