

# 夏の Special ディナーコース



今回の Special ディナーは『和』×『イタリアン』  
鱧と白醤油を使ったパスタ、旬の淡路産新玉葱のフランや、  
低温調理ローストビーフ。武蔵小杉店限定のコースです。

アミューズ	淡路産 新玉葱のフラン	イカと大葉のジェノベーゼ
冷前菜	藁で焼いたカツオのタタキ	カリフラワーとビーツのソース
パン	桐生天然酵母パン	
温前菜	昆布でめた北海道産帆立貝のポワレ	赤ピーマンのアンティボワーズソース 山椒の香り
パスタ	鱧と冬瓜のペペロンチーノ	白醤油風味 スパゲッティーニ
メイン	低温調理したローストビーフのタリアータ	山葵のタップナード添え
デザート	求肥クレープで包んだゴールデンパイナップルのディプロマツト	
ドリンク	コーヒー or 紅茶 or ハーブティー	

夏の Special ディナーコース ¥6,000(税込)

※ お2人様~/要予約