

# SEASONAL COURSE

---

## AMUSE

Cannolo | Mascarpone

マスカルポーネのカノーロ

Consommé Soup

コンソメスープ

## COLD APPETIZER

Horse Fillet & Pear

馬肉フィレと洋梨

## BREAD

Focaccia

フォカッチャ by Bricolage bread&co

## HOT APPETIZER

Tacos | Crab & Avocado

6th TACOS

## PASTA

Squid Ink Tagliolini | Sea Urchin Cream Sauce

生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ

## MAIN

Brased Beef Cheeks with Red Wine

牛頬の赤ワイン煮込み

## DESSERT

Strawberry Vacherin Glace

苺のバシュラングラッセ

## AFTER DRINK

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶