

LEGATO

PREMIUM DINNER COURSE

10910(税込 12000)

APPETIZER Red Shrimp and Avocado Tartare
with Foie Gras Candy

赤海老とアボカドのタルタル
フォアグラキャンディー

Yellowtail Carpaccio
with Salmon Roe and Calamansi Vinaigrette

ブリのカルパッチョ イクラ添え
カラマンシーシトラスのヴィネグレット

PASTA Creamy Black Truffle Gnocchi
with Parmigiano Reggiano

黒トリュフのクリームニョッキ
パルミジャーノ・レッジャーノを添えて

MAIN Bouillabaisse-Style Baked
Golden Eye Snapper and Scallops

Upgrade to Lobster +1364 (1500)

金目鯛とホタテのブイヤベース包み焼き
お魚をオマール海老に変更 +1364 (税込1500)

Japanese Dry Aged Beef Steak
Roasted Broccoli served with Mustard Pickles

自社熟成国産エイジングビーフステーキ
ローストブロッコリー マスタードピクルス添え

DESSERT Chef's Assorted Desserts

本日のデザート盛合せ