

MILANO GRILL

4 品コース
¥10,000

MENU

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Scallop, Turnip, Ravioli Style, Caviar, Seasonal Vegetables
ホタテと蕪の冷製ラビオリ風 キャビアと季節野菜添え

Pan-Fried Market Fish, Roots Vegetables Risotto
鮮魚のポワレ 根野菜とパンチェッタのリゾット
or 又は

Grilled Venison, Caramelized Apple, Poivrade Sauce
蝦夷鹿のグリル リンゴのキャラメリゼ添え ポアヴラードソース
or 又は

Grilled Iberico Pork, Pumpkin Mousseline, Café de Paris Sauce
イベリコ豚のグリル かぼちゃのムースリヌ カフェドパリソース

Milano Grill "Carbonara"
カルボナーラ

Dessert
デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

Recommendations

Truffle Slice + Market Price
トリュフスライス + 時価

We also accept change to the main dish below
メインディッシュを下記へ変更も承ります

Wagyu Fillet A5 和牛フィレ +¥2,500
Wagyu Sirloin A5 和牛サーロイン +¥1,500
Readhead Wagyu Sirloin 赤毛和牛サーロイン +¥1,200

Cheese Selection
チーズの盛り合わせ +¥1,200

※The all prices above are subject to consumption 10% tax.
※上記の料金に別途、消費税 10%を加算させていただきます。

MILANO

GRILL

6品コース
¥13,000

MENU

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Seafoods, Caviar, Seasonal Vegetables "Garden Style"
魚介とキャビア 季節野菜 "ガーデン風"

Roasted King Crab, Herb Butter Sauce
タラバ蟹のロースト ハーブバターソース

Pan-Fried Market Fish, Turnip Puree Sauce
鮮魚のポワレ 蕪のピューレソースと共に

Grilled Venison, Caramelized Apple, Poivrade Sauce
蝦夷鹿のグリル リンゴのキャラメリゼ添え ポアヴラードソース
or 又は

Roasted French Duck Breast, Orange Bouquet
フランス産鴨胸肉のロースト オレンジの香り
or 又は

Grilled Iberico Pork, Pumpkin Mousseline, Café de Paris Sauce
イベリコ豚のグリル かぼちゃのムースリヌ カフェドパリソース

Truffle Carbonara
トリュフ カルボナーラ

Dessert
デザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

※The all prices above are subject to consumption 10% tax.
※上記の料金に別途、消費税 10%を加算させていただきます。

MILANO

GRILL

7 品コース
¥20,000

MENU

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Horsemeat Tartar, Mille-feuille, Caviar, Sea Urchin
馬肉のタルタルとミルフィーユ キャビア ウニ

Abalone, Foie Gras
アワビとフォアグラのアンサンブル

Pan-Fried Fish, Truffle Risotto, Small Consomme
鮮魚のポワレ トリュフリゾット 小さなコンソメを添えて

Grilled Wagyu Sirloin
A5 和牛サーロインのグリル

or 又は

Grilled Wagyu Fillet
A5 和牛フィレ肉のグリル

Pasta
パスタ

or 又は

Cheese Selection
チーズ盛り合わせ

Dessert
デザート

Mignardises
小菓子

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

※The all prices above are subject to consumption 10% tax.
※上記の料金に別途、消費税 10%を加算させていただきます。