

# Sincronia

di Shinji Harada

## Pranzo

¥5,808

(¥4,800 /sv.tax)

### 最初の一口

牡丹海老とカラスミ 冷製カペッリーニ

### 鮪

鮪のカルパッチョ仕立て フレッシュトマト風味

### じゃが芋

低温2年熟成 じゃが芋 トリュフバターとカステルマーニョ

### 車海老 落の臺

車海老のフリット 落の臺添え

### 金華豚 ラディッキオ

スパゲッティ 金華豚とラディッキオのミートソース

### 空豆 花菜

空豆のリゾット  
花菜 リコッタチーズ 尾瀬豚ベーコン

### ドルチェ

### 食後のお飲み物

## Cena

¥11,495

(¥9,500 /sv.tax)

### 最初の一口

昆布締めにした細魚 冷製カペッリーニ

### 鰹

燻製の香りを纏わせた鰹のカルパッチョ

### 玉葱

玉葱のオープン焼き フォンティーナチーズ

### 稚鮎

稚鮎のセモリナ粉フリット 酢橘と紅蓼 香草ソース

### 筍

スパゲッティ 筍のアツリオーリオ

### 甘鯛

甘鯛 山菜蒸し  
桜の香り 白ワインソース

### 金華豚

山形県産「金華豚」  
蜂蜜とスパイス焼き

### ドルチェ

### 食後のお飲み物

入荷により内容が変わります。アレルギー等の対応は店舗までお問い合わせ下さい。