

Early summer Selection

Begonia

～ベゴニア～

Amuse of the Day
本日のアミューズ



Red wine braised eel terrine with balsamic sauce and island chili pepper
赤ワインで煮込んだ県産ウナギのテリーヌ バルサミコソース 島唐辛子のアクセント



Three kinds of original bread
ジ・アッタテラスオリジナル 3種のブレッド



Spaghetti with summer vegetables and tomatoes flavored with olive oil
夏野菜とトマト オリーブオイル香る スパゲッティーニ



Oven-grilled inshore white fish and clams with a light butter flavor
近海白身魚と蛤のオープン焼き バター風味の軽いナージュ



Cotoletta of French veal wrapped in prosciutto with seasonal vegetables
プロシュートで巻いたフランス産仔牛肉のコトレッタ 季節の野菜添え



Today's Dessert
本日のデザート



Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥13,200

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

Early summer Selection
Essence

～エッセンス～

～シェフが厳選した旬の食材をスモールポーションで仕上げたスペシャルコース～

Garden Salad
ガーデンサラダ



Appetizer
前菜

Steamed Omar shrimp with tomato jelly and coulis from Atta vegetable garden
低温スチームで仕上げたオマール海老とアッタ菜園で採れたトマトのジュレとクーリ



Second Appetizer
第二の前菜

Marble terrine of foie gras and fig
フォアグラとイチジクのテリーヌ マルブレ仕上げ



Potage soup made from home-grown vegetables
自家菜園で作ったポタージュスープ



Poêlé of grouper and scampi with puree of green vegetables, beurre noisette of tomatoes and walnuts
赤仁ミーバイと手長エビのポワレ 緑野菜のピューレ トマトとクルミのブルノワゼット



Grilled Wagyu Beef fillet Grié with root vegetable red wine sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリエ 根菜の赤ワインソース



Compote of seasonal fruits and shikuwasa jelly
旬のフルーツとシークワーサージュレのコンポート

Honey mousse flavored with home-grown mint
アッタガーデンで収穫したミントの風味をしのばせたハニームース



Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥18,700

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料が加算させていただきます。

AFB-F:GMD© (2021-0401)