

# ANNIVERSARY DINNER

2周年記念スペシャルサマーディナー

¥ 33,600



## Inka potatoes and gold caviar

インカのみざめとゴールド・キャビア

## Chilled kegani from Hyogo, coral emulsion

兵庫県産毛蟹の冷製 コライユのエマルジョン

## Seasonal shellfish on the embers, crushed capucine and bottarga

季節貝のグリユ カプシーヌのピレとカラスミ

## Hirame stuffed with black truffle, watercress condiment

黒トリュフを忍ばせたヒラメ クレソンのコンディモン

## Lightly smoked blue lobster from Cotentin, matelote sauce

コタンタン産オマール・ブルーの薫製 マトロート・ソース

## Seared veal sweetbread, girolles and torrefied almonds

リー・ド・ヴォーのドレ ジロール茸とアーモンドのトレフィエ

## Fresh and matured cheeses from M. Anthony

ムッシュアントニーのフロマージュ

## Peach, lime and basil sorbet

山梨県 加納岩白桃・ライムの風味

バジルのシャーベット

## Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカスのショコラを使ったデザート



**Tituni**  
MUNI ALAIN DUCASSE