

RISTORANTE CUM SENZOKUIKE

DINNER COURSE

『旬』
『素材』
『本物の味わい』

古き良き伝統と
クムでしか味わえないオリジナリティー

是非ご堪能ください

CORSO STAGIONE 5000 旬の味覚 会席コース

本日のアミューズ

海老・ブラータチーズ・農園トマトの最中仕立て

魚介とコンソメジュレ トウモロコシの冷製フラン

地鶏のガランティーマヌ ピペラードソース

イカ墨のスパゲッティ 鮎と新生姜

鮮魚のポワレ アルベールソース

仔牛サーロインのステーキ エストラゴンソース

パッションフルーツのムース ヨーグルトのジェラート

CORSO SEMPLICE 3500 ディナーライトコース

※平日限定（火・水・木）のご用意となります

本日のアミューズ

海老・ブラータチーズ・農園トマトの最中仕立て

魚介とコンソメジュレ トウモロコシの冷製フラン

イカ墨のスパゲッティ 鮎と新生姜

仔牛サーロインのステーキ エストラゴンソース

パッションフルーツのムース ヨーグルトのジェラート

CORSO SPECIALE 8000 シェフおすすめスペシャルコース

※2日前までの事前予約制となります

本日のアミューズ

ずわい蟹とリゾーニの最中仕立て キャビア添え

魚介とコンソメジュレ トウモロコシの冷製フラン

フレッシュホワイトアスパラのムニエル ピペラードソース

ほうれん草のタリオリーニ オマール海老と空豆のソースで

鮮魚のポワレ アルベールソース

本日の厳選牛 ロッシーニ風

パッションフルーツのムース ヨーグルトのジェラート

食材の入荷状況によりメニューが異なる場合がございます