

# CIELO Y RIO

## COURSE

5000

[ お1名様・税別 ]

### AMUSE BOUCHE

Jerusalem Artichoke Soup  
鹿児島県産 菊芋のポタージュ

---

### APPETIZER

Yellowtail Tataki  
with Crown Daisy Sauce  
藁焼きした天然ブリのカルパッチョ  
春菊のソース

---

### WARM APPETIZER

Japanese White Radish & Foir Gras  
フォアグラ大根

---

### PASTA

Creamy Fettochine with  
Sea Urchin and Raw Seaweed  
生雲丹と生海苔のクリームソース生フェットチーネ

---

### MAIN DISH

Charcoal Grilled Duck Breast  
with Red Wine Sauce and Wasabi  
鴨胸肉の炭火焼き  
赤ワインソースと本山葵

---



A Bit Asari Clam Risotto  
浅利のひとくちリゾット

---

### DESSERT

Homemade Pudding with Salty & Milk Ice  
特製プリンと塩ミルクアイス



Riverside Café

Cielo y Rio