

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