

# Basilico

## 25TH SPECIAL DINNER COURSE



\*The menu is changed monthly but starts or ends irregularly according to purchasing food.

Please contact restaurant information +81 6 6614 7817 for the details

# 25TH SPECIAL DINNER COURSE

## Course & Wine pairing

¥25,000(2名様で)

Coniglio and ricotta cheese involtini with fennel salad

ウサギ背肉とリコッタチーズのインボルティーニ トリュフの香り  
フィノッキオとオレンジのサラダ添え

Roasted cod soft roe and fontina ravioli style with salsa verde

鱈の白子とフォンティナチーズのロースト ラビオリ仕立て  
サルサヴェルデのソースで

Moët & Chandon Brut Imperial

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

Tagliatelle smoked "SAKURA" trout and Sicilian caper

with edible chrysanthemum paste

桜のチップでスモークした桜鱈とシチリア産ケッパーのタリアテッレ  
春菊のジェノベーゼソース

Steamed seabream and prawn turnip sauce

鯛と車海老のバポーレ 海老の香りの蕪のソース

Canvas Chardonnay Hyatt Exclusive Selection—U.S.A California

キャンバス シャルドネ カルフォルニア

Roasted beef tenderloin

and white radish stew mushroom cream sauce

牛フィレ肉のロースト 大根の煮込みと茸のクリーム  
山菜と菜の花のフリット添え

Terre del Barolo Barbera—Italy Piemonte

テッレ デル バローロ バルベーラ ピエモンテ

Tiramisu

ティラミス

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Menus are subject to change due to products' availability.

仕入れの状況により内容が異なる場合がございます

All prices are subject to government tax and 10% service charge.

全ての料金には、税金と10%のサービスチャージが加算されます