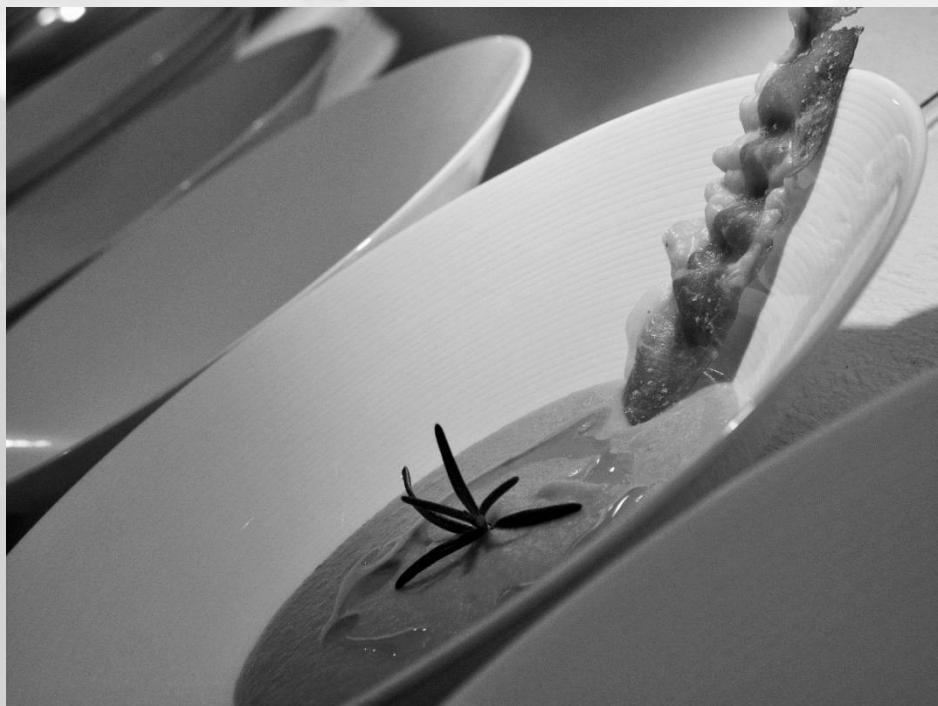


# Degustation Dinner Menu

(\$180/pp sample)



**G&V Catering**

Naofumi Ito

# メニュー

Menu

## Cold Appetizer

低温コンフィ サーモンの柑橘仕立て  
*Slow cooked confit of salmon with a citrus accent*

## Soup

濃厚トマトのサフラン ビスクスープ  
*Creamy bisque scented with saffron*

## Warm Appetizer

イチジクとイタリア産スモークチーズのオーブン焼き  
*Roasted fig and Italian smoked cheese served with caramelized miso*

## Entrée

クイーンズランド産のブラックタイガー海老と浅利  
自家製ドライトマトのナポリの高級パスタ パッケージニ  
*Exquisite paccherrini pasta from Naples with black tiger prawns, clams and home  
made dried sweet tomato*

## Main

ハラール牛のスコッチフィレ ウェリントン風  
ペリグーソース仕立て  
*Halal beef fillet Wellington style  
served with Perigueux sauce*

## Dessert

コーヒークリームと濃厚チョコレートのテリーヌ  
アーモンドプラリネチュイル添え  
*Very dark chocolate terrine and coffee cream  
with almond tuiles*