

ツインバード プリフィックススタイル
アラカルト

アンティパストミスト



勝浦産キハダ鮭のミキュイと
色々な魚介と野菜のマリネ
ハーブの香り



車海老 貝柱 鮭 温度卵と
ハモン イベリコ生ハム
季節の野菜 サラダ仕立て



タラバ蟹とアボガドとトマトの
ティンダル仕立て オレンジの
クーリー 鮭と貝柱とパパイヤの
タルタル キャビア添え
+¥315

アンティパスト



バルバリー種鴨ロース肉の
ローストとフォアグラのソテー
フランボワーズのソース



野菜とマスカルポーネ
チーズのリゾット 仔牛のジュ
フォアグラを添えて



鴨のフォアグラと
骨付き仔羊のロティ
ヴィンコットソース
+¥315

パスタ



周参見産うめ豚煮込みと
茸と青唐のオイルソース
パッパルデッレ



周参見産うめ豚と茄子の
ラザニア



タラバ蟹とスカンピの
トマトクリームソース
タリオリーニ
+¥420

魚料理



スカンピのソテーと
真鯛のポアレ
魚のスープ仕立て パジル風味



魚のムースを舌平目で巻いた
白ワイン蒸し
ポワロー風味のクリームソース



オマール海老と貝柱の
パンチェッタ巻き
トリュフのリゾット添え
+¥525

肉料理



黒毛和牛ロース肉の
香草パン粉焼き
ポルト酒ソース



黒毛和牛サーロインのロティ
サラダ仕立て
バルサミコソース



特選牛フィレ肉と
フォアグラのバイ包み焼き
マデラ酒ソース
+¥630

ドルチェ



森のフルーツを乗せたタルト
季節のジェラート添え



フォンダンショコラと
抹茶のジェラート
季節のフルーツ添え



苺 抹茶 ココナツ
3種類ムースの饗宴
マカロン添え
+¥210



15種類の
デザートビュッフェ
+¥2,100