



# ULTIMO

## Dinner Course

### Entrata

"Marushin" Dashi Soup  
丸真 出汁

### Appetizer

"Please Choose from the Appetizer"  
前菜よりお選びください

### Pasta

"Please Choose from the Pasta"  
パスタよりお選びください

### Main Course

"Please Choose from the Main Course"  
メインコースよりお選びください

### Dessert

Today's Dessert  
本日のデザート

### After Drink

Coffee or Tea  
コーヒーもしくは紅茶

# Choose One from Each Dish

## Appetizer

**Fresh Fish Carpaccio with Sugar Tomato Sauce and Ogawa sea urchin**  
五島列島直送鮮魚のカルパッチョ 高精度トマトのソース 北海道産小川のうに

**Smoked Poteto Potage with Hokkaido Milt and 540 Potato Chips**  
ジャガイモの燻製ポタージュ 北海道産白子と540ジャガイモのチップス

**Chicken Galantine with Truffle and Purple Cabbage Choucroute**  
知床鶏のガラントーヌトリュフの香り 紫キャベツのシュークルーツ添え

## Pasta

**Spaghetti Amatriciana with Homemade Pancetta and Organic Tomatoes**  
スパゲッティ 自家製パンチェッタとオーガニックトマトのアマトリチャーナ

**Spaghetti Puttanesca with King Crab and Fresh Tomatoes**  
スパゲッティーニ タラバガニとフレッシュトマトのブッタネスカ

**Spaghetti Homemade Guanciale Carbonara with Truffles**  
スパゲッティ 自家製グアンチャーレのカルボナーラ トリュフの香り

## Main Course

**Fresh Fish Poele with White Wine Sauce**  
五島列島直送鮮魚のポアレ 白ワインソース

**Oven-Baked Ezo Deer Loin with Niki Prune Sauce**  
蝦夷鹿ロース肉のオープン焼き 仁木産プルーンのソース

**Grilled Yonezwa Pork Shoulder with Mustard Sauce**  
米沢一番育ち豚肩ロースのグリル 粒マスタードソース

**Beef Top Round Tagliata with Balsamic Sauce**  
内ものタリアータ バルサミコソース