

## Cena デイナー

### Stagione スタジオーネ

¥8,800

(S 6品の代表作2品を含むレギュラーコース)

### Assaggi アッサッジ

¥6,600

(小前菜 + A 4品のショートコース)

- A 始まりのお楽しみ / *Piccolo Assaggio / Small Appetizer*
- S A 代表作 / *Specialita / Speciality*  
夏野菜のガスパッチョ 車エビとモッツアレッラを浮かべて  
バジルのグラニタのアクセント
- S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*  
太刀魚とポレンタのフリット 甘酸っぱい人参のソース シチリア風カポナータと共に
- S A プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*  
リグーリア地方のショートパスタ トロフィエ ほのかな柑橘の香り  
岩牡蠣と青海苔のアーリオ オーリオ おかひじきのフリットを添えて
- S 代表作 / *Specialita / Speciality*  
南瓜のラヴィオリ 自家製サルシッチャとセージ風味のバターソース
- S A メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*  
夏鹿モモ肉のロースト プルーンと赤ワインのソース
- S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*  
マントヴァ産メロン タピオカ シチリア産塩のジェラート  
モスカート ダスティのエスプーマ
- S A 食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*
- S A お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

ワインをもう少し楽しまれるお客様へ

イタリア産チーズの盛り合わせ

¥1,200 ~

/ *Formaggi Misti / Assorted Cheese*

イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ

¥1,200 ~

/ *Affettati Misti / Parma Ham and Salami*

## IL Profumo イル プロフーモ

¥11,000 ~

スタジオオーネをベースに少量多品で楽しむテイスティングコース  
前日までのご予約でうけたまわります

始まりのお楽しみ / *Piccolo Assaggio / Small Appetizer*

代表作 / *Specialita / Speciality*

夏野菜のガスパッチョ 車エビとモッツアレッタを浮かべて  
バジルのグラニタのアクセント

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

太刀魚とポレンタのフリット 甘酸っぱい人参のソース シチリア風カポナータと共に

魚料理 / *Pesce / Fish*

小田原より産直で届いた鮮魚を温かいひと品に

プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*

リグーリア地方のショートパスタ トロフィエ ほのかな柑橘の香り  
岩牡蠣と青海苔のアーリオ オーリオ おかひじきのフリットを添えて

代表作 / *Specialita / Speciality*

南瓜のラヴィオリ 自家製サルシッチャとセージ風味のバターソース

メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*

本日のメインディッシュ

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

マントヴァ産メロン タピオカ シチリア産塩のジェラート  
モスカート ダスティのエスプーマ

食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

表示価格は税抜きで表示しております。

食材の仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

ミネラルウォーターをコースに含めてご用意しております。