

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ ¥8,800
(S 6品のレギュラーコース)

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 前菜 / *Antipasto / Appetizer*
仔牛とイタリアの冬野菜のサラダ仕立て
ツナを加えて滑らかに仕上げたトンナートソース

S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*
温かいワカサギのカルピオーネ
ホワイトバルサミコの軽い酸味を添えて

S A プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*
イカ墨を練りこんだ黒いタリオリーニ
アオリイカと菜の花のアーリオ オーリオ からすみを散りばめて

S プリモ ピアット 2 / *Primo Piatto / Pasta*
豚の様々な部位とインゲンの煮込み トフェイヤのリゾット

S A メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*
鳩 または 野鳥のロースト その旨みを煮詰めたスーゴと共に

S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*
滑らかなパンナコッタ 季節のフルーツとレモン風味のオリーブオイル

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 ~
/ *Affetati 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
(コースの一例として)

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

代表作 / *Specialita / Speciality*

小田原より産直で届いた鮮魚のマリネ
彩り豊かな旬野菜のサラダ仕立て

前菜 2 / *Antipasto / Appetizer*

温かいワカサギのカルピオーネ
ホワイトバルサミコの軽い酸味を添えて

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*

イカ墨を練りこんだ黒いタリオリーニ
アオリイカと菜の花のアーリオ オーリオ からすみを散りばめて

プリモ ピアット 2 / *Primo Piatto / Pasta*

本日のパスタ

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

鳩 または 野鳥のロースト その旨みを煮詰めたスーゴと共に

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

滑らかなパンナコッタ 季節のフルーツとレモン風味のオリーブオイル

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。