

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 代表作 / *Specialita / Speciality*
小田原の朝どれの鱈のマリネ ういきょう、クレス、グレープフルーツのサラダ

S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*
碓井えんどうと生のあおり烏賊 トマトと魚介のエキスの熱いスープ
温度のコントラストを楽しんで

S A プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*
細い平麺 トレネッテ 旬の様々な貝類と長野産天然こごみのアーリオ オーリオ
香り高いサフランの色鮮やかなソース

S プリモ ピアット 2 / *Primo piatto / Pasta*
アスパラガスのピューレを包んだラヴィオリ
軍鶏の旨みの詰まったラグーと共に

S A メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*
アーモンドやヘーゼルナッツの衣をまとったシチリア風仔牛のカツレツ
玉ねぎとワインヴィネガーのアグロドルチェのソース

S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*
ココナッツのビアンコマンジャレー 華やかな香りのバラのソース

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*

小田原の朝どれの鱈のマリネ ういきょう、クレス、グレープフルーツのサラダ

前菜 2 / *Antipasto / Appetizer*

碓井えんどうと生のあおり烏賊 トマトと魚介のエキスの熱いスープ
温度のコントラストを楽しんで

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*

細い平麺 トレネッテ 旬の様々な貝類と長野産天然こごみのアーリオ オーリオ
香り高いサフランの色鮮やかなソース

プリモ ピアット 2 / *Primo piatto / Pasta*

アスパラガスのピューレを包んだラヴィオリ
軍鶏の旨みの詰まったラグーと共に

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*

ココナッツのビアンコマンジャーレ 香り高いバラのソース

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。