

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ

¥11,000

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

冷菜 / *Antipasto / Appetizer*

小田原産鰹 春野菜 キヌア タルタラ仕立て 玉手箱の誘惑

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

イタリア産ホワイトアスパラガスのフリット 温度卵 ハノ醸生ハム(Tokyo X豚)
ザバイオーネのソース

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

リングイーネ 北海道産真蛸 新玉葱 アマトリチャーナ

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

ひよこ豆のペーストを詰めたアニョロッティ
仔羊とパブリカのトマト煮込みのソース

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

フォンテーナチーズを包んだブルターニュ産仔牛のコトレッタ アオスタ風
新ジャガイモのプレア

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

弾ける食感の冷たいメロンのスープ イタリア産塩と牛乳のジェラートを浮かべて

食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

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
/ *Formaggi Misti / Assorted Cheese*

¥1,800 ~

IL Profumo イル プロフーモ

¥13,500

スタジオーネをベースに少量多品で楽しむテイastingコース

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

冷菜 / *Antipasto / Appetizer*

小田原産鰹 春野菜 キヌア タルタラ仕立て 玉手箱の誘惑

温菜 / *Antipasto / Appetizer*

イタリア産ホワイトアスパラガスのフリット 温度卵 ハノ醸生ハム(Tokyo X豚)
ザバイオーネのソース

魚料理 / *Pesce / Fish*

小田原や北海道など産地直送で届いた鮮魚を温かいひと品に

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

リングイーネ 北海道産真蛸 新玉葱 アマトリチャーナ

プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

ひよこ豆のペーストを詰めたアニョロッティ
仔羊とパブリカのトマト煮込みのソース

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

和牛 または 季節のジビエ料理(狩猟期間のみ)

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

弾ける食感の冷たいメロンのスープ イタリア産塩と牛乳のジェラートを浮かべて

食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

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
価格はいずれも内税・サービス料込みで表示しております