

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*
彩り豊かに盛り合わせた冬野菜のバーニャ カウダ
百合根とアンチョビの温かいソース

S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*
イカ墨の衣をまとった帆立のフリット 岩海苔のクリームソース レモンのアクセント

S A プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*
* ピエモンテ地方の卵黄入り手打ち細麺 タヤリン ポルチーニのソース

S プリモ ピアット 2 / *Primo Piatto / Pasta*
* ウサギを包んだ詰め物パスタ アニョロッティ 煮詰めたスーゴのソース

S A メインコース / *Secondo Piatto / Main Course*
* 様々な部位の牛肉をバローロでじっくり煮込んだブラザート

*のお料理はプラス¥1,000(税別)で白トリュフをおかけいたします

S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*
ピエモンテ風カカオのプリン ボネ 爽やかなアーモンドミルクのジェラートと共に

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*

Menu di Tartufo Bianco 白トリュフ尽くしのコース

¥15,000

この時期にしか味わえない白トリュフを存分に楽しむコース

前日までのご予約でうけたまわります

*のお料理に白トリュフをおかけいたします

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

前菜 / *Antipasto / Appetizer*

彩り豊かに盛り合わせた冬野菜のバーニャ カウダ

百合根とアンチョビの温かいソース

前菜 2 / *Antipasto / Appetizer*

* 表面をクリスピーに仕上げたポーチドエッグのグラティナータ フォンドゥータソース

魚料理 / *Pesce / Fish*

皮目を香ばしく焼き上げたバッカラのソテー ポレンタと共に

フレッシュトマトとハーブのアクセント

プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*

* ピエモンテ地方の卵黄入り手打ち細麺 タヤリン ポルチーニのソース

プリモ ピアット 2 / *Primo Piatto / Pasta*

* バローロのリゾット 牛頬肉のブラザート トーマを添えて

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

* 鳩胸肉のロースト 内臓のペーストを詰めたモモ肉のインヴォルティエーノ

そのスーゴとビーツのソース

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

ピエモンテ風カカオのプリン ボネ 爽やかなアーモンドミルクのジェラートと共に

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。