

Cena デイナー

Stagione スタジオーネ

(S 6品の代表作2品を含むレギュラーコース)

¥8,800

Assaggi アッサッジ

(小前菜 + A 4品のショートコース)

¥6,600

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

S A 代表作 / *Specialita / Speciality*

軽く炙ったマグロの中トロ 甘酸っぱい赤玉ねぎのアグロドルチェ シチリア風
プンタレッラとアンチョビのサラダ

S 温菜 / *Antipasto / Appetizer*

* ポルチーニ茸のフラン 真鱈のフリットを添えて

S 代表作 / *Specialita / Speciality*

法連草を練りこんだ鮮やかなグリーン của ファゴッティエノ(巾着型のパスタ)
スカンピとカルチョーフィを包んで 濃厚な魚介のソース

S A プリモ ピアット / *Primo piatto / Pasta*

* ピエモンテ地方の卵黄入り手打ち細麺 タヤリン キアーナ牛のラグー

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

炭火で焼き上げた対馬産猪もも肉のロースト 山ブドウと赤ワインのソース

S A ドルチェ / *Dolce / Dessert*

栗のフォンダンショコラ 濃厚なミルクジェラート

S A 食後のお飲み物 / *Caffè / Coffee*

S A お茶菓子 / *Piccola Pasticceria / Small Pastry*

*のお料理はプラス¥1,000(税別)でイタリア産白トリュフをおかけいたします

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*

車海老とシャコのサラダ仕立て ビーツのピクルスのアクセント

アンチョビと豆乳のソース

前菜 2 / *Antipasto / Appetizer*

* クリスピーな衣で覆った平目のフリットとフォアグラのポワレのコンビネーション

プリモ ピアット 1 / *Primo piatto / Pasta*

* 卵黄入り手打ち細麺 タヤリン ベッピーノ オッチェッリのバターソース

プリモ ピアット 2 / *Primo Piatto / Pasta*

* リコッタと半熟卵を包んだラヴィオローネ

白トリュフ風味のマッシュルームソースとパンチェッタを加えたスーゴ 2つの味わいで

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

* ヴァンデ産鳩胸肉のロースト その腿肉とポルチーニの赤ワイン煮込み

ドルチェ / *Dolce / Dessert*

栗のフォンダンショコラ 濃厚なミルクジェラート

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。